



## Château Baron Bellevue

Amélie OSMOND

**Le principal trait de ton caractère ?**

L'exigence

**L'oiseau que tu préfères ?**

La huppe fasciée et les chouettes

**Le voyage que tu aimerais faire ?**

Le Pérou avec les temples Maya

**Ce que tu aimes dans le vin ?**

L'effet de surprise permanent

J'ai choisi de poser mes bagages en 2015 sur ce terroir historique des Côtes de Bourg, suite à une reconversion professionnelle. Je suis tombée sous le charme de la propriété et des vignes du Château Baron Bellevue, dont les coteaux surplombent l'Estuaire de la Gironde. De cet emplacement, le vignoble bénéficie d'un microclimat idéal pour la culture de la vigne.

Je conduis mon vignoble avec exigence, modernité, passion, dans le respect de la tradition et la qualité. Dès mon arrivée, j'ai commencé à appliquer ma vision agro-écologique de la viticulture. Résultat : depuis le millésime 2021, l'ensemble du vignoble est certifié à l'agriculture biologique. Je réussis aujourd'hui à produire des vins de caractère qui reflètent la typicité de mon terroir, ma sensibilité environnementale et mes ambitions constantes d'amélioration ; des produits vivants.



## Château Baron Bellevue

### CÔTES DE BOURG

**Village :** Bourg sur Gironde

**Surface totale du vignoble :** 21 hectares

**Terroir :** Argiles rouges, carrières calcaires en sous-sol et calcaires à astéries – Exposition sud-ouest - 35 ans d'âge moyen

**Vinification et élevage :** Contrôle de maturité. Vendanges mécaniques et parcellaires début septembre. Tri optigrappe, éraflage, foulage, débourbage des jus à l'entrée de la vendange. Fermentation en cuve inox sous contrôle des températures. Macération entre 18 à 25 jours. Remontages fractionnés pour des extractions en souplesse et en profondeur. Remontages en circuit fermé. Fermentation malolactique et élevage en cuves inox et bois neuf.

**Assemblage :** 84 % Merlot noir, 10 % Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc



**Commentaires de dégustation :** La couleur est dense, pourpre, le nez a une belle fraîcheur, la bouche se poursuit sur des tanins fondus et de qualité, accompagnés de notes de cèdre et de fruit noir à point. La finale est longue et gourmande.

**Accords mets et vins :** Viande rouge.



### **Récompenses :**

#### Millésime 2020 :

OR - COUP DE COEUR FEMINALISE 2022  
OR LONDON AWARDS 2021 (LCB2020)  
OR FEMINALISE 2021 (LCB20)  
OR JAPAN AWARDS 2021 (LCB2020)  
OR TERRE DE VINS 2021 (LCB2020)  
ARGENT CHINA AWARDS 2021 (LCB2020)

#### Millésime 2019 :

91 points JAMES SUCKLING 2022  
92 points WINE ENTHUSIAST BOURG 2022  
OR AWC VIENNA 2020  
OR AWC VIENNA 2020 (LCB2019)  
OR ELLE A TABLE 2020  
OR GILBERT ET GAILLARD 2020  
OR CWWSC 2021  
OR SAKURA 2021 (LCB2019)  
OR LONDON AWARDS 2020 (LCB2019)  
OR ASIA WINE TROPHY 2020 (LCB2019)  
OR CHINA AWARDS 2020 (LCB2019)  
OR SINGAPOUR AWARDS 2020 (LCB2019)  
OR JAPAN AWARDS 2020 (LCB2019)  
OR FEMINALISE 2020 (LCB2019)  
OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2021 (LCBBIO19)  
ARGENT INTERNATIONAL WINE AWARDS 2020  
ARGENT ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2020 (LCB2019)  
ARGENT KOREA WINE CHALLENGE 2020 (LCB2019)  
BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2020 (LCB2019)