

CHÂTEAU DE BELLEVUE



Accords mets et vins

Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf, magret de canard aux griottes) , gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil) ou à plumes (pigeonneau), fromages à pâte molle

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Sauvignon
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Anjou Villages
Nom du Vigneron : Anne Tijou
Domaine : Château de Bellevue
Millesime : 2015

Dégustation

Robe : Rubis aux nuances grenat
Nez : Arômes complexes de fruits rouges et noirs (cassis, murs, myrtilles) mais surtout des arômes d'élevage en barriques avec les délicates effluves vanillées, grillées et boisées
Bouche : Ronde, douce en attaque avec les mêmes arômes de fruits noirs compotés.
Finale : Belle puissance de fruits noirs
Garde : 10 ans
Température de service : 16° à 17°C

Caractéristiques

Terroir : Schisteux et argilo-schisteux
Cépage : Cabernet Sauvignon 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation malolactique
Elevage : 12 mois en barriques

Avis d'expert Plaisirs du vin - La Teste de Buch

Robe : charmante robe grenat sage mat. Reflet grenat soyeux. Disque de jus de cassis écrasé et brillante. Nez : nez flatteur de bonne intensité. Un joli panier de fruits noirs bien mûrs, de cassis, myrtilles et d'épices. On distingue un léger boisé très nuancé. Le nez reste frais et élégant. Bouche : à l'attaque fraîche et calme à la fois. Un milieu de bouche rond. Les odeurs du nez se dessinent en bouche avec un support de tanin de jeunesse qui laque sans austérité. Une évolution de vin élégante. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : une aération de 30 minutes mais attention à la température de service. Accords : agneau, chevreuil non mariné, bœuf belle pièce, gibier à plumes. Le plat : magret de canard au four, griottines de Fougerolles et pâtes. Remarque : Cet Anjou rouge village est plutôt rond et franc. On pourra se faire plaisir immédiatement même si l'élevage a un côté présent mais pas dominant.

HISTOIRE DU DOMAINE

Entre Layon et Loire, venez découvrir le Château de Bellevue, l'un des plus anciens domaines d'Anjou. La famille vous fait découvrir sa gamme de vins et découvrir la passion qu'elle transmet depuis 5 générations. C'est en 1894 que l'aventure commence quand Hippolyte TIJOU replante la vigne après la crise du phylloxéra, pionnier dans la région d'Anjou. Cinq générations plus tard, Hervé TIJOU gère 35 hectares et produit plus de 10 A.O.C. Il est aujourd'hui là pour transmettre la tradition familiale et sa passion aux curieux qui souhaitent découvrir ses vins. Notre vignoble familial s'étend sur 35 hectares, constitué d'une grande diversité de terroirs, ce qui nous permet de vous proposer une très grande gamme de vins d'Anjou : le Chenin, le Chardonnay et le Sauvignon pour nos vins blancs ; le Gamay, le Grolleau, le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon pour nos vins rouges. Mais n'oubliez nos Rosés et nos Crémants ! Afin de préserver la qualité de nos vins, nos méthodes de travail sont restées traditionnelles : 90% de nos 35 hectares sont vendangés à la main, le reste à la machine, en fonction des conditions météo. Les raisins sont ensuite délicatement pressés pour obtenir un jus de très grande qualité, suivi d'une fermentation à basse température afin de conserver le fruit. Nos COTEAUX DU LAYON 1er CRU CHAUME, SAVENNIERES et ANJOU-VILLAGES sont élevés en barrique pour affiner tous les arômes.



Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch