



Château La Rose Bellevue  
AOC Côtes de Bordeaux Blaye

## BLANC 2021

ALCOOL: 13%

PROPRIETE FAMILIALE :  
EYMAS & Fils, propriétaires.

SURFACE : 10 hectares

DATE DE VENDANGES : 17 septembre 2021

LIEU : Nord Gironde. Colline de St Palais (10km de l'estuaire de la Gironde) \_ (20 kms Nord de Blaye)

SOL : Graves fines et sablo-limoneux

PRODUCTION : 50,000 bouteilles / 4.1666 caisses

DENSITE: 5,000 pieds / ha

RENDEMENT : 50 hl/ha

AGE DES VIGNES : entre 15 et 25 ans

CEPAGES : 100% issus de nos vignes  
85% Sauvignon Blanc -15% Muscadelle

### VENDANGES ET VINIFICATION :

Vendanges vertes, effeuillage, raisins récoltés très mûrs, éraflage. Tri manuel de la vendange sur table. Macération pelliculaire durant 24 heures pour extraire plus d'arômes et de fruité. Pressurage pneumatique. Par la suite vinification en cuve thermorégulée (16°-18°C) sur lie fine.



### *Un Bouquet de fraîcheur et d'arômes*

Dans sa traditionnelle bouteille bordelaise sommeille un vin dont la vivacité et la générosité s'expriment dans la robe jaune pâle aux reflets or gris.

Le nez est puissant et riche. Il dévoile des arômes d'agrumes et de fruits frais, des notes de pamplemousse (pomelos rose) s'amalgament et aux notes de fruits de la passion. A l'agitation, le Sauvignon Blanc révèle des nuances de fruits blanc à noyaux (pêches blanches), agrumes et buis.

En bouche, l'attaque est ample, volumineuse, élégante et fraîche et dévoile une saveur « sucrée ». Jolie longueur sur le fruit.

Se marie très bien avec les poissons ou fruits de mer. Cuisine asiatique type japonaise. Seul à l'apéritif. Se consomme frais 8 à 10°C.

EARL Vignobles Eymas & Fils  
5 Les Mouriers – 33820 Saint-Palais – Gironde France  
Tel : + 33 (0)557.326.654 Email : [service.commercial@chateau-larosebellevue.com](mailto:service.commercial@chateau-larosebellevue.com)  
Website : [www.chateau-larosebellevue.com](http://www.chateau-larosebellevue.com)  
N°RCS Blaye D 400 877 429 95 D 15 – Siret 400 877 429 00011 – APE 011G