DOMAINE BELLEVILLE

Rully

Chaponnière, Rouge, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION
Le nom du climat « Chaponnières » vient de « Chapons » qui signifie « boutures » en Bourgogne. Le climat Chaponnières a pris ce nom au moment où il a été planté de boutures pour la première fois.

TERROIR
Terroir argilo-calcaire à dominante argile au milieu du coteau orienté Est

A LA VIGNE
Travail spécifique de taille et d'ébourgeonnage pour obtenir une maturité homogène entre très vieilles vignes et vielles vignes Age : 40 ans

Autres informations : Chaponnière -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION
30 % fût neuf

ELEVAGE
12 mois

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION
Oeil : Robe grenat aux reflets violets Nez : Arôme de fruits frais et noirs comme le cassis, touches de boisées délicates. Bouche : Fruité, frais et délicat en bouche ce vin est d'une belle complexité avec un beau potentiel de garde.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

NOTRE ENTREPRISE

« Le Domaine Belleville est né à Rully au début du XXème siècle. Il exploite 18 hectares de vignes sises de Gevrey Chambertin à Mercurey. En conversion bio depuis la fin de l'année 2017, sa spécificité est le respect strict de son parcellaire. Chaque vin n'est issu que d'une seule parcelle du Domaine afin de mettre en exergue la diversité des terroirs. Le Domaine Belleville a été acquis en 2017 par un couple d'américains passionné d'art de vivre à la française et par Jean-Luc Vitoux son Directeur. Ils ont conjointement acquis une petite maison de vins sise à Meursault, nouvellement dénommée Les Parcellaires de Saulx, ainsi que le Château et le Clos de la Commaraine à Pommard.

Surface totale du domaine : 18ha

DOMAINE BELLEVILLE
6 Zone artisanale, 71150 RULLY
Tel. 0380212183 - contact@domainebllevillle.com
domainebelleville.com

VINS DE BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.