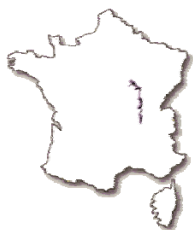


Château Belles Graves Lalande de Pomerol



- **Le vigneron** : Xavier Piton
- **Production annuelle moyenne** : 80 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, 37.5cl, 1.5L...

- **Cépage(s)** : 88% Merlot, 12% Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo-Graveleux
- **Rendement**: 49 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : Mécanique et Manuelle

Grand Vin de Bordeaux

Vinification:

Macérations de 25 à 28 jours. Elevage parcellaire

Elevage:

12 mois en barriques de chêne, dont 30 % de barriques neuves. La sélection rigoureuse des bois et de la chauffe que nous exigeons de nos tonneliers permet de mettre en valeur les arômes du vin sans apporter de parfums boisés excessifs



« *belle robe soutenue. Nez profond de fruits rouges et noirs bien mûrs, arrière-plan boisé discret. En bouche, une belle attaque, fraîche, charnue, fruitée. Finale plus ferme mais qui demeure très équilibrée avec un fruit présent..* »

Tenue et conservation

10-15 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18-20° C

Accompagne Carré de veau aux cèpes, canard, bœuf, gibier rôtis ou en sauce, Côte de Bœuf, rôti de Magret...

Récompenses :

- GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2013 : 87/100 (millésime 2007)
- Or Concours des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2010, (millésime 2007)
- GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2014 : 88/100 (Millésime 2008)
- Recommandé par le DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011. (Millésime 2008)
- GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2014 : 90/100 (millésime 2009)
- Or Concours des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2010 (millésime 2009)
- Gilbert et Gaillard 2014, note 86/100 (millésime 2010)
- Argent Concours des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2012 (millésime 2010)
- Argent Conc. des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2013. (millésime 2011)
- Gilbert et Gaillard 2014, note 88/100 (millésime 2011)



Le MOT DU VIGNERON :

« *Notre grand vin est produit par les vieilles vignes du domaine (âge moyen 40 ans)* »



Château Belles Graves Lalande de Pomerol



- **The winegrower :** Xavier Piton
- **Annual production :** 20 000. btles
- **% Alc. :** 13,5% /vol
- **Available in :** 75cl, 37.5cl, 1.5L...
- **Grape Variety(ies) :** 88% Merlot, 12% Cabernet Franc
- **Type of soil :** limestone and gravels
- **Yield:** 49 hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest :** Mechanical and Manual

Grand Vin de Bordeaux

Vinification:

Macerations of 25 or 28 days and fragmented ageing

Maturing:

12 months in French oak barrels with 30% in new barrels. The careful selection of wood and heated that we require from our coopers allows to highlight the wine's aromas without making excessive woody scents



« Beautiful deep color. Deep nose of red fruit and ripe black, discreet woody background. On the palate, an attack, fresh, fleshy, fruity. »

Aging potential :
10-15 years



Culinary agreements:
To serve 18-20° C
Good match with meat and cheese

AWARDS :

- GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2013 : 87/100 (vintage 2007)
- Gold Concours des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2010, (vintage 2007)
- GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2014 : 88/100 (Vintage 2008)
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2011. (Vintage 2008)
- GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2014 : 90/100 (vintage 2009)
- Gold Concours des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2010 (vintage 2009)
- Gilbert et Gaillard 2014, note 86/100 (vintage 2010)
- Silver Concours des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2012 (vintage 2010)
- Silver Concours des Vins d'Aquitaine Bordeaux 2013. (vintage 2011)
- Gilbert et Gaillard 2014, note 88/100 (vintage 2011)



Winemaker comments :

« "Our great wine is produced by the old vines of the estate (40 years old)" »