

MILLÉSIME - VINTAGE 2023



DATES CLÉS
KEY DATES

FLORAISON
FLOWERING

22 au 25 mai 2023

VENDANGES
HARVEST

19 septembre au
5 octobre 2023

Conversion 3ème année agriculture biologique - 3rd year conversion organic agriculture

CHÂTEAU BELLEFONT-BELCIER 2023

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

SUPERFICIE

SURFACE

14 ha

ASSEMBLAGE

BLEND

72% Merlot - 18% Cabernet Franc -
10% Cabernet Sauvignon

SOLS

SOILS

Argilo-Calcaire - Molasses du Fronsadais
Clay-Limestone - Molasses du Fronsadais

PRATIQUE CULTURALE

SOIL MAINTENANCE

Gestion parcellaire, culture traditionnelle, enherbe-
ment et respect des équilibres environnementaux
*Parcel management, traditional farming, grassing, respect of
environmental balance*

VINIFICATION

VINIFICATION

Les fermentations sont réalisées sans adjonction de
soufre, une dose minimale sera apportée au cours
de l'élevage. Vinification en cuves béton
*Fermentations are carried out without addition of sulfur,
a minimum dose will be added during the ageing.
Vinification in concrete tanks*

ELEVAGE

AGEING

30% barriques neuves, 30% foudres ovoïdes,
40% barriques d'un vin et deux vins
*30% new barrels, 30% ovoid wooden vats, 40% barrels
of one wine and two wines*

PRODUCTION 2023

ESTIMÉE

FORECASTED

59 000 bouteilles
59 000 bottles

RENDEMENT

YIELD

45hl/ha

pH

3,56

DEGRÉ ALCOOLIQUE

ALCOHOL DEGREE

14,5%