



Château Bellefont-Belcier 2025 (Subskription)

Le nez se montre expressif avec des notes de cerises noires, de mûres, de tabac et de bois de cèdre. En bouche, l'attaque est à la fois fraîche et ample. Les tanins se développent fortement en milieu de bouche, conférant au vin une densité remarquable. La finale est puissante et se termine sur une note de fraîcheur ; l'acidité traverse l'ensemble de la dégustation comme un fil conducteur. Extrêmement réussi.

Producteur	Château Bellefont-Belcier
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2060
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323551
Accord mets et vins	Fromage, Cuisine française, Pièces de viande nobles, Gibier, Bœuf, Charcuterie
Avis	Vinum 98/100 Decanter 95/100 Falstaff 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Robert Parker 96/100 James Suckling 96/100

Vinification

Élevage aux 2/3 en barriques et au 1/3 en foudres

Terroir





Bellefont-Belcier est situé dans un emplacement privilégié sur les pentes au sud de Saint-Émilion, sur la célèbre Côte Pavie. Le domaine s'étend sur 13,5 hectares répartis sur trois types de sols différents : sur la partie supérieure, les vignes poussent sur un plateau riche en calcaire ; au milieu du coteau, les sols sont composés d'argiles calcaires, tandis qu'au pied de la pente, les vignes présentent une proportion plus élevée de sable.

