

Château Bellegrave

— POMEROL —

Appellation :

Pomerol

Age moyen des vignes :

40 ans

Historique :

Propriété familiale depuis 1951

Mode de culture :

Viticulture biologique contrôlée par Ecocert.
FR-BIO-01.

Surface en production :

8.5 ha.

Récolte :

Vendanges manuelles avec tri sélectif

Terroir :

Graveleux, Argileux

Vinification :

Assemblage des parcelles par nature de sol,
âge, cépage.
Vinification personnalisée pour chaque cuve.

Densité :

6000 pieds / ha

Millésime 2025

Date des vendanges:

Du 4 Septembre au 13 Septembre 2025

Degré :

13.5 °

Rendement :

34 hl/ha

Encépagement :

75 % Merlot
25 % Cabernet Franc

Elevage :

30 % Fûts neufs
30 % Fûts 1 vin
20 % Fûts 2 vins
20 % Jarres Tava

Nombre de bouteilles :

40 000 environ

Notes Connues Millésime 2025

James Suckling : 92 - 93
Antonio Galloni : 91 - 93
Jeff Leve : 89 - 91
William Kelley : 89 - 91
Neal Martin : 89 - 91

Jones Frazier : 90 - 93
Alexandre Ma : 91 - 93
Peter Moser : 92
Le Point : 17/20
Falstaff : 92



Le château Bellegrave est un vignoble très ancien de l'appellation Pomerol et propriété de la famille Bouldy depuis 1951.

De génération en génération nous avons à cœur de vinifier nos vins dans le plus pur respect de notre terroir et de nos cépages, nous avons choisi le mode de production AB depuis une vingtaine d'année dans le souci de cultiver de manière saine mais également afin de parfaire la définition de nos vins.

La rondeur, la finesse, la fraîcheur, l'élégance et la buvabilité caractérisent chacun de nos vins et le millésime 2025 est dans cette pure expression.



SAS Jean Marie BOULDY - Château Bellegrave - 33500 POMEROL

Email : chateaubellegrave@orange.fr

Tel 05.57.51.20.47

