



## TERROIR

Les 6 hectares du domaine reposent sur une dalle de calcaire du Kimméridgien, à une altitude de 240m. Les sols, bruns-rouges et argilo-calcaires, bénéficient d'une exposition Sud, Sud-Est, sur des pentes de 10 à 25 %.

## CÉPAGES

**Rouge** : Syrah (2,30 ha), Cabernet franc (2,30 ha) **Blanc** : Chardonnay (1,40 ha)

## PLANTATION

Haute densité : 8 333 pieds/ha

## TRAVAIL DE LA VIGNE

Travail du sol y compris entre les ceps, sans désherbant

Apport de compost bio élaboré à la propriété

Traitements biologiques

Vendanges manuelles - Mise en bouteille au Domaine

**RENDEMENT** : 35 hl/ha

**DOMAINE SUIVI PAR DERENONCOURT CONSULTANTS**

## BELMONT 2015

95% Cabernet-Franc 5% Syrah

*Truffe noire, élégance et puissance*

## RECOLTE et VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes,

Encuvage du raisin baies entières (non foulées)

Fermentation alcoolique : levures indigènes et extraction douce par pigeage manuel puis macération 3 à 4 semaines

Fermentation malolactique et élevage 12 mois en fûts sur lies fines puis 6 mois en cuve.

*I.G.P. Côtes du Lot*

*TAV = 14,5% vol.*

