



DOMAINE BELLEVILLE

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Rully

ROZLOHA VINIC: 22 ha (50 % červená, 50 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 135.000 lahví

VÝNOSNOST: 45 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Pinot Noir, Chardonnay

TOP VÍNO: Puligny-Montrachet „Les Boudrières“, Rully 1er Cru „La Pucelle“, Gevrey-Chambertin „Creux Brouillard“, Rully 1er Cru „Chapitre“, Mercurey 1er Cru „Clos l'Evêque“

TECHNOLOG: Charles Nebout

KONTAKT: 6 ZA Les Champs Rouges, 71150 Rully

WEB: www.domainebelleville.com

Vinařství Domaine Belleville sídlí v Rully a jeho majitelem je rodina Dumont. Vzniklo na počátku 20. století a aktuálně hospodaří s veškerým respektem k tradici na 28 hektarech vinic rozestých od Gevrey-Chambertin až po Mercurey.

Diverzita různých terroir je elegantně vyjádřena ve vínech z 18 různých apelací: Gevrey-Chambertin a Chambolle-Musigny reprezentují sílu a komplexitu odrůdy Pinot Noir z Côte de Nuits, Santenay rouge a Puligny-Montrachet ilustrují finesu a delikátnost vín z Côte de Beaune, živost a šťavnatost ukazují vína Rully a Mercurey.

Širokou škálu vín doplňuje také Crémant de Bourgogne. Rozsah nabídky Domaine Belleville tak nabízí vína pro každou příležitost...



Bílá vína

Rully 1er Cru blanc „Chapitre“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, sedimentace pevných částí po dobu 12 až 24 hodin, pomalá fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech při 15 až 20 °C, zrání v sudech 10 až 18 měsíců, batonáž, následně je víno bez filtrace lahvováno.

Červená vína

Rully 1er Cru rouge „Chapitre“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, odstopkování, studená macerace po dobu 3 až 5 dní, alkoholická fermentace 15 až 20 dní, 2x denně potápění matolinového klobouku. Šetrné lisování a následné smíchání „free-run“ vína a výlisku. Částečné zrání v dubových sudech po dobu 12 až 16 měsíců, malolaktická fermentace, čiření a jemná filtrace, lahvování.

Rully AOC rouge „Les Chauchoux“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, odstopkování, studená macerace po dobu 3 až 5 dní, alkoholická fermentace 15 až 20 dní, 2x denně potápění matolinového klobouku. Šetrné lisování a následné smíchání „free-run“ vína a výlisku. Částečné zrání v dubových sudech po dobu 12 až 16 měsíců, malolaktická fermentace, čiření a jemná filtrace, lahvování.

