



CHÂTEAU BELLE COLINE

LOKALITA: Francie, Bordeaux, Cotes de Blaye

ROZLOHA VINIC: 12 ha (100 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 21.000 lahví

VÝNOSNOST: 35 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, vápenec, pískovec

ODRŮDY: Merlot, Malbec

TOP VÍNO: Château Belle Coline

TECHNOLOG: Stéphane Derenoncourt

KONTAKT: 1 Gigault, 33390 Mazion

WEB: www.chateau-belle-coline.com

Vinařství Château Belle Coline zakoupil v roce 2011 Christophe Reboul Salze, obchodník, který s víny z Bordeaux obchoduje již déle než 30 let. Je zároveň majitelem Château Les Grands Maréchaux a Château Gigault. Château Gigault (viz foto) je pro Belle Coline zároveň zázemím.

Christophe samozřejmě moc dobře věděl, jakou půdu kupuje. Vinice, na nichž dominuje Merlot, plus cca 10 % Malbec, mají hlinito-vápenaté podloží s vrstvami písku. Keře jsou v průměru 45 let staré, některé dokonce šedesátileté. Potenciál vinic je údajně srovnatelný s Grand Cru Bordeaux.

Jako technologa si pro svá vína vybral opravdu velké jméno, Stéphane Derenoncourta. Ten připravuje vína plná, ovocná, s citelným, ne však dominantním vlivem sudu, moderní. Hrozny jsou fermentovány při kontrolované teplotě v ocelovém tanku, macerace trvá 30 dní. Malolaktická fermentace probíhá pátečně v nerez a částečně ve francouzských dřevěných sudech. Zrání pak po dobu 12 měsíců v bariích, z nichž je třetina nových.

Vinařství produkuje v průměru pouze tři a půl tisíce beden vína, což je na 12 ha poměrně málo, a svědčí to o striktní selekci hroznů...

Červená vína

Château Belle Coline

Odrůda: 90 % Merlot, 10 % Malbec

Vinice: Průměrné stáří keřů 45 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Sortování, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě probíhá v nerezových tancích, následuje 30denní macerace na slupkách. Malolaktická fermentace probíhá částečně v nerez, částečně ve francouzských barikových sudech. Zrání pak pouze v barikových sudech (třetina nových) po dobu 12 měsíců. Následně je víno lahvoáno.

Ocenění: Wine Advocate: 2015 - 87