



CHÂTEAU DE CRÉMAT

AOP BELLET – VIN DE NICE

Communiqué de presse

Paris, le 6 avril 2021

Le Château de Crémât présente ses nouveaux millésimes

Le Château de Crémât présente ses dernières cuvées en rouge et en blanc, issues des vendanges 2019 et nouvellement mises en bouteilles. Pour la première fois, les bouteilles arborent des étiquettes inédites, plus modernes et minimalistes. Créée au Château de Crémât en 1941, l'appellation Bellet est l'une des plus petites AOP de l'Hexagone mais surtout, la seule implantée sur le territoire d'une grande métropole, Nice.

L'ensemble des vins produits au Château de Crémât provient de raisins issus de l'agriculture biologique. Le vignoble de Bellet se développe sur les terroirs silico-calcaire des hauteurs de Nice. Ce sol, appelé Poudingue, est un sol pauvre qui favorise le mûrissement lent des grappes. La brise maritime quotidienne permet d'assainir le couvert végétal.

Château de Crémât Blanc - Millésime 2019

AOP Bellet

Rolle (95%), Chardonnay (5%).

La robe est de couleur jaune aux reflets verts, sa texture laisse présager sa richesse aromatique. Au nez, les fleurs blanches répondent aux agrumes, avec une touche de thé jasmin. A l'aération, les notes d'élevage en demi-muids apparaissent sur la vanille de Madagascar. En bouche, le vin est ample, on distingue la poire et le sureau, l'acacia. La touche beurrée est parfaitement balancée par la fraîcheur belletane en finale, étirant le vin et ses parfums.

La vendange est récoltée manuellement et elle connaît un processus d'eraflage et de foulage, suivi d'un refroidissement, puis d'une fermentation alcoolique à partir de 16°C. Une partie de la récolte est vinifiée et élevée en barriques de chêne.

Accord mets et vin

Bar, pesto de pistache, purée de panais.

Tartare de thon, avocat wasabi.

Température de service

Entre 10 à 12°C.

À partir de 23€ TTC.





CHÂTEAU DE CRÉMAT

AOP BELLET – VIN DE NICE

Château de Crémât Rouge - Millésime 2019

AOP Bellet

Folle noire (70%), Grenache (30%).

La robe vive et brillante, est de couleur grenat aux reflets pourpres. Sur la griotte, la violette et le cassis, le nez est très expressif et floral. Il se révèle tout en gourmandise et en élégance. En bouche, la folle noire dévoile des notes florales et de petits fruits noirs acidulés (violette, mûre, cassis), avec une finale sur les épices douces et le cacao.

La vendange est récoltée manuellement et elle connaît un processus d'éraflage et de foulage, suivi d'un refroidissement, puis d'une fermentation alcoolique à partir de 18°C. La récolte est élevée en cuves tronconiques de 28hl et fût de 500l.

Accord mets et vin

Entrecôte, betteraves rôties, cassis et confit d'oignon.
Macaron framboise-violette.

Température de service

Entre 16°C et 18°C.

À partir de 23€ TTC.

Alain Valles, Responsable d'Exploitation du Château de Crémât a déclaré : « Les vendanges 2019 se sont déroulées comme « l'Année du peintre ». Nous avons eu la juste quantité de pluie, au printemps pour une floraison homogène et en été pour supporter la chaleur et préserver l'équilibre hydrique. En septembre, nous avons observé un état sanitaire proche du parfait qui apporte une belle maturité et présage un millésime d'exception. »



[Télécharger le dossier de presse](#)

À propos du Château de Crémât

Sur les hauteurs de Nice, le Château de Crémât est le fleuron de la prestigieuse appellation de Bellet. Créée en 1941, l'appellation « Bellet » est la seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération. Le vignoble du Château de Crémât s'étend sur les collines de Crémât, St Sauveur et Saquier. Actuellement, 8 hectares de vignes sont exploités entre 100 et 360 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.



CHÂTEAU DE CRÉMAT

AOP BELLET – VIN DE NICE

CONTACT PRESSE
Agence Muze Communication

Justine Geffard
01 84 79 61 04 - 06 83 43 98 75
jgeffard@muzecommunication.fr

Château de Crémât
442, Chemin de Crémât
06200 Nice

chateaucremat.com

