

Château Pichon Bellevue Rouge

Graves de Vayres

INFORMATION

Appellation : Graves de Vayres Rouge

Cépage : 80%Merlot,
15%Cabernet Franc,
5%Cabernet Sauvignon

Alcool : 13,5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle en cuve thermorégulée. Elevage en cuve de 12 à 18 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vayres

Surface : 8ha 50a sur 50ha

Type de sol : sol graveleux

Climat : climat océanique

DÉGUSTATION

Œil : Teinte étincelante, brillante, aux reflets rubis soutenus.

Nez : Un amalgame aromatique se profile en laissant entrevoir d'abord des notes largement épicées de thym, de garigue, évoluant au fur et à mesure de la dégustation sur des sensations confiturées de pruneau, de coing, le tout associé à une subtile tendance vanillée.

Bouche : Vin bien équilibré tout en souplesse, rondeur et légèreté.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°

Accords mets et vins : Idéal sur vos repas quotidiens ou vos apéritifs dinatoires entre amis, essayez le sur de simples plateaux mixtes de charcuteries/fromages.

Garde : A consommer entre 3 à 10 ans.