

Château Pichon-Bellevue

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

**Famille Reclus,
 Propriétaires récoltants
 depuis 1880**

PICHON-BELLEVUE BLANC	PICHON-BELLEVUE ROSÉ	PICHON-BELLEVUE ROUGE	CUVÉE ELISÉE	PREMIUM Prestige	CUVÉE MILADY Moelleux - 50 cl	CUVÉE BELLEVUE Brut & Demi-Sec	BAG in BOX Rouge & Rosé
----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	---------------------	-----------------------------	--	---	--



70% Sauvignon 30% Sémillon Macération pelliculaire Vinification traditionnelle Elevage sur lies fines Floral – Fruité – Acidulé	Assemblage à part égales de Merlot Cab. Sauvignon et Cab. Franc Rosé de presse et de saigné Frais - fruité- vif	80% Merlot 15% Cab. Franc 5% Cab. Sauvignon Vinif. Traditionnelle Elevage 12 à 18 mois En cuve inox & béton souple - fruité	80% Merlot 10% Cab. Franc 10% Cab. Sauvignon Vinif. Traditionnelle Elevage 12 mois En fût de chêne Structuré - charnu	80% Merlot 20% Cab. Sauvignon Vinif. Traditionnelle Elevage 18 à 24 mois En fût de chêne 350L Complexe Puissant - élégant	100% Sémillon Vendanges tardives Vinif. Traditionnelle Elevage 8 mois en cuve + 3-4 semaines en fût de chêne. Délicat, poire - miel	Assemblage Sauvignon/ Sémillon Vinif. Traditionnelle Vinif. finale chez un élaborateur Fines bulles - floral - fruité	Pour une consommation simple et pratique, ce vin se vin se conservera jusqu'à 2 mois après ouverture.
--	--	--	--	--	--	--	--

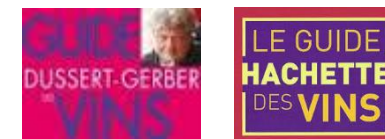
Des vins médaillés



Pour tout renseignement : Vos contacts

Laurent RECLUS, Vigneron, 06.09.21.25.17
Olivier GRACIA, Chargé de clientèle, 06.75.43.86.21
Standard : 05.57.74.84.08
Mail : chateaupichonbellevue@orange.fr

Une qualité reconnue



RECOMMANDÉ PAR
Gault & Millau