

# Château Pichon-Bellevue

**Famille Reclus,  
 Propriétaires récoltants  
 depuis 1880**

**MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU**

<b>PICHON-BELLEVUE BLANC</b>	<b>PICHON-BELLEVUE ROSÉ</b>	<b>PICHON-BELLEVUE ROUGE</b>	<b>CUVÉE ELISÉE</b>	<b>PREMIUM Prestige</b>	<b>CUVÉE MILADY Moelleux - 50 cl</b>	<b>CUVÉE BELLEVUE Brut &amp; Demi-Sec</b>	<b>PICHON-BELLEVUE BLANC BOISÉ</b>	<b>BAG IN BOX Rouge et Rosé</b>
----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	---------------------	-----------------------------	--	---	--	-------------------------------------



<b>70% Sauvignon 30% Sémillon Macération pelliculaire Vinification traditionnelle Elevage sur lies fines Floral – Fruité - Acidulé</b>	<b>Assemblage à part égales de Merlot Cab. Sauvignon et Cab. Franc Rosé de presse et de saigné Frais - fruité- vif</b>	<b>80% Merlot 15% Cab. Franc 5% Cab. Sauvignon Vinif. Traditionnelle Elevage 12 à 18 mois En cuve inox &amp; béton souple - fruité</b>	<b>80% Merlot 10% Cab. Franc 10% Cab. Sauvignon Vinif. Traditionnelle Elevage 12 mois En fût de chêne Structuré - charnu</b>	<b>80% Merlot 20% Cab. Sauvignon Vinif. Traditionnelle Elevage 18 à 24 mois En fût de chêne 350L Complexe Puissant - élégant</b>	<b>100% Sémillon Vinif. Traditionnelle Elevage 8 mois en cuve + 3-4 semaines en fût de chêne. Délicat, poire - miel</b>	<b>Assemblage Sauvignon/ Sémillon Vinif. Traditionnelle Vinif. finale chez un élaboreur Fines bulles - floral - fruité</b>	<b>85% Sémillon bien mûrs Marqué par les arômes provenant du bois. Servir à 12°</b>	<b>Pour une consommation simple et protique, ce vin se conservera jusqu'à 2 mois après ouverture.</b>
--	--	--	--	--	---	--	---	---

*Des vins médaillés*



**Pour tout renseignement : Vos contacts**

**Laurent RECLUS**, Vigneron, 06.09.21.25.17  
**Emmanuel MOREAU**, Chargé de clientèle, 06.75.43.86.21  
 Standard : 05.57.74.84.08 Mail : chateaupichonbellevue@orange.fr

*Une qualité reconnue*

