



Fiche Technique

Pichon-Bellevue Rouge



Millésime :	2016
AOC :	Graves de vayres
Terroir / Superficie :	Graveleux, Sablo-graveleux / 16 Ha
Assemblage :	80 % merlot 15 % Cabernet Franc 5 % Cab. Sauvignon
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox
Elevage :	12 à 18 mois En alternance cuves inox / béton
Rendement :	50 Hl/Ha
Volume d'alcool :	13.5 % vol.
Conditionnement :	Bouteilles 75 cl en carton de 6 Bouteilles 37.5 cl en carton de 12
Commercialisation :	2018

Commentaires de dégustation :

C'est avec une teinte soutenue, une robe rubis aux reflets pourpres, des arômes de fruits noirs, de mûre, de pruneau, que ce millésime se révèle à la dégustation par une attaque souple, une évolution tanique soyeuse, au milieu de laquelle on retrouve des notes de cuir frais et d'amande douce, avec une finale tendre et chaleureuse, un vin fin, parfaitement équilibré.

Conseils :

Servir à température ambiante. A consommer entre 2 à 6 ans. Idéal sur vos repas quotidiens, essayez-le avec des « empanadas » Argentins au bœuf ou sur de simples plateaux mixtes de charcuteries/fromages.

