



Fiche Technique

Pichon-Bellevue Rouge



| | |
|-------------------------------|---|
| 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 |



Commentaires : Avec ses reflets rouges rubis scintillants et ses arômes fruités, voici un vin bien équilibré tout en souplesse, rondeur et légèreté. L'hôte idéal de vos repas quotidiens ou de vos apéritifs dinatoires entre amis !