



Fiche Technique

Pichon-Bellevue Blanc



Millésime :	2016
AOC :	Graves de Vayres
Terroir/superficie :	Sablo-limoneux / 8.5 Ha
Assemblage :	65 % Sauvignon 35 % Sémillon
Vinification :	Macération pelliculaire Traditionnelle en cuves inox
Elevage :	Sur lies fines, 6 mois
Rendement :	58 Hl/Ha
Volume d'alcool :	13 % vol.
Conditionnement :	Bouteilles 75 cl en carton de 6 Bouteilles 37.5 cl en carton de 12
Commercialisation :	2017



Commentaires de dégustation :

L'aspect cristallin de la robe symbolise la fraîcheur du millésime, nous observons une teinte jaune clair surmontée d'un reflet finement doré. Les notes variétales s'expriment pleinement, faisant ressortir à la fois les caractéristiques du Sauvignon (notes minérales, d'agrumes, côté résiné) et la délicatesse florale blanche mentholée du Sémillon. On découvre au final un vin plein de douceur, de finesse et de charme.

Conseils :

Idéal avec les crustacés, incroyable sur des escargots persillés, immanquable sur les poissons ou à l'apéritif. Le servir à 8°. A consommer dans les 2 ans.