



Fiche Technique

Pichon-Bellevue Blanc



Millésime :	2018
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 :	2019



Commentaires de dégustation :

C'est d'abord par sa fraîcheur remarquable, ses notes d'agrumes confits, de menthe poivrée que cette cuvée sait se faire désirer, avec un épanouissement en bouche des sensations hautement fruitées, exotiques, enveloppées dans douceur veloutée, finement argumentée par une tendance agréablement citronnée, et une finale laissant entrevoir de belles senteurs sirupeuses persistantes.

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.