



Fiche Technique

Pichon-Bellevue Blanc

AOC :	Graves de Vayres
Assemblage :	70 % Sauvignon 30 % Sémillon
Vinification :	Macération pelliculaire Traditionnelle Cuves Inox
Elevage :	Sur lies fines, 6 mois
Rendement :	50 Hl/Ha

Conditionnement :

Bouteilles 75 cl en carton de 6 btl.
Bouteilles 37.5 cl en carton de 12 btl.

Commentaires de dégustation :

Robe jaune pâle cristalline, notes florales légèrement acidulées et saveurs d'agrumes s'entremêlent et vous dévoilent le meilleur de cet assemblage Sauvignon/Sémillon. Sec, vif et fruité, ce vin est idéal avec les crustacés, les escargots persillés, les poissons ou simplement à l'apéritif.

Conseils :

Le servir à 8°. A consommer dans les 2 ans.



Château Pichon Bellevue

23 Avenue du Stade – 33870 Vayres

Tel : 05 57 74 84 08

Mail : chateaupichonbellevue@orange.fr

Chargé de Clientèle

M. Olivier GRACIA au 06 75 43 86 21