

FICHE TECHNIQUE

PICHON-BELLEVUE BLANC SEC



AOC :

Graves de Vayres

Assemblage :

70 % Sauvignon Blanc

30 % Sémillon

Vinification :

Macération pelliculaire

Traditionnelle

Cuves Inox

Élevage :

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.