



Fiche Technique

Pichon-Bellevue Rosé



Millésime :	2017
AOC :	Bordeaux Rosé
Terroir / Superficie :	Sablo-Graveleux / 5 Ha
Assemblage :	1/3 Merlot 1/3 Cabernet Franc 1/3 Cabernet sauvignon
Vinification :	Traditionnelle en cuves inox
Elevage :	6 mois
Rendement :	60 Hl/Ha
Volume d'alcool :	12.5 % vol.
Conditionnement :	Bouteilles 75 cl en carton de 6 Bouteilles 37.5 cl en carton de 12
Commercialisation :	2018



Commentaires de dégustation :

Le caractère variétal s'exprime généreusement dans cet assemblage, en soulignant les notes poivrées du Cabernet, associées aux nuances fruitées et printanières du Merlot qui viennent s'ouvrir au fur et à mesure de la dégustation sur des sensations de cerise jaunes et autre bourgeon de cassis proposant ainsi, en finale, un rosé intense, vivifiant et rafraichissant.

Conseils :

Il s'exprimera à merveille sur des grillades, des plats épicés et salades d'été, et reste bien sûr incontournable à l'apéritif. Le servir à 8°. A consommer dans les 2 ans.