



# Fiche Technique

---

## Pichon-Bellevue Rosé



<b>Millésime :</b>	<b>2018</b>
<b>AOC :</b>	<b>Bordeaux Rosé</b>
<b>Terroir / Superficie :</b>	Sablo-Graveleux / 5 Ha
<b>Assemblage :</b>	1/3 Merlot 1/3 Cabernet Franc 1/3 Cabernet sauvignon
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuves inox
<b>Elevage :</b>	6 mois
<b>Rendement :</b>	60 Hl/Ha
<b>Volume d'alcool :</b>	12.5 % vol.
<b>Conditionnement :</b>	Bouteilles 75 cl en carton de 6 Bouteilles 37.5 cl en carton de 12
<b>Commercialisation :</b>	2019



### Commentaires de dégustation :

*Le caractère printanier de la dégustation fait ressortir la fraîcheur et jeunesse du millésime en flattant le palais au travers des notes de fruits frais, de fraise, de bourgeon de cassis et groseille, le tout, finement drapé dans un écrin subtilement acidulé, pour donner au vin son aspect gourmand et friand, un vin de plaisir intemporel.*

### 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.*