



Fiche Technique

Cuvée Milady

AOC :	Grave de Vayres Blanc moelleux
Assemblage :	100 % Sémillon
Vinification :	Traditionnelle Cuves Inox
Elevage :	8 mois avec un court passage en fût de chêne
Rendement :	45 Hl/Ha
Conditionnement :	Bouteille 50 cl Carton de 6 btl

Commentaires de dégustation :

Vendue uniquement en bouteille de 50cl, ce moelleux est surprenant, onctueux et superbement bien équilibré. Avec ses saveurs fraîches et exotiques auxquelles s'ajoute une note de miel... C'est de l'or en bouche.

Conseils :

Le servir à 10°. A l'apéritif avec toast pain d'épice/foie gras, ou feuilles d'endives nappées de Roquefort et noix concassées. Au dessert, privilégiez les tartes aux fruits ! A consommer dans les 3 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