

## FICHE TECHNIQUE

# PICHON-BELLEVUE BLANC PRESTIGE



*AOC :*

Graves de Vayres

*Assemblage :*

85 % Sémillon

15 % Sauvignon

*Vinification :*

Macération Pelliculaire

Fermentation à basse température

*Élevage :*

3 mois en contact du bois

*Rendement :*

40 Hl/Ha

*Conditionnement :*

Bouteilles 75 cl en carton de 6 btl.

*Commentaires de dégustation :*

Robe jaune pâle, reflets vert clair. Nez de fleurs et de fruits blancs, touches d'agrumes et de vanille. Bouche tendue, citronnée, notes discrètes de bois. Un vin bien équilibré et frais en finale. A boire sur des coquillages ou des poissons grillés.

*Conseils :*

Le servir à 18°. A consommer dans les 5 ans.