



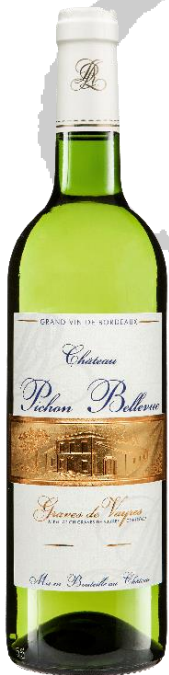
## Fiche Technique



# Pichon-Bellevue Blanc

<b>Millésime :</b>	<b>2015</b>
<b>AOC :</b>	<b>Graves de Vayres</b>
<b>Terroir/superficie :</b>	Sablo-limoneux / 8.5 Ha
<b>Assemblage :</b>	65 % Sauvignon 35 % Sémillon
<b>Vinification :</b>	Macération pelliculaire Traditionnelle en cuves inox
<b>Elevage :</b>	Sur lies fines, 6 mois
<b>Rendement :</b>	58 Hl/Ha
<b>Volume d'alcool :</b>	13 % vol.
<b>Conditionnement :</b>	Bouteilles 75 cl en carton de 6 Bouteilles 37.5 cl en carton de 12
<b>Commercialisation :</b>	2016

Médaille d'Or  
Concours de Bordeaux  
2016



### Commentaires de dégustation :

*L'aspect cristallin de la robe symbolise la fraîcheur du millésime, nous observons une teinte jaune clair surmontée d'un reflet finement doré. Les notes variétales s'expriment pleinement, faisant ressortir à la fois les caractéristiques du Sauvignon (notes minérales, d'agrumes, côté résiné) et la délicatesse florale blanche mentholée du Sémillon. On découvre au final un vin plein de douceur, de finesse et de charme.*

### Conseils :

*Idéal avec les crustacés, incroyable sur des escargots persillés, inmanquable sur les poissons ou à l'apéritif. Le servir à 8°. A consommer dans les 2 ans.*