

FICHE TECHNIQUE

PICHON-BELLEVUE BLANC BOISÉ



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.