

## FICHE TECHNIQUE

# PICHON-BELLEVUE ROUGE



*AOC :*

Graves de Vayres

*Assemblage :*

80 % Merlot  
15 % Cabernet Franc  
5 % Cabernet Sauvignon

*Vinification :*

Traditionnelle  
Cuves Inox

*Élevage :*

12 à 18 mois

*Rendement :*

50 Hl/Ha

*Conditionnement :*

Bouteilles 75 cl en carton de 6 btl.  
Bouteilles 37.5 cl en carton de 12 btl.

*Commentaires de dégustation :*

Avec ses reflets rouges rubis scintillants et ses arômes fruités, voici un vin bien équilibré tout en souplesse, rondeur et légèreté. L'hôte idéal de vos repas quotidiens ou de vos apéritifs dinatoires entre amis !

*Conseils :*

Le servir à 18°. A consommer entre 2 à 6 ans.