



Fiche Technique

Pichon-Bellevue Rosé

AOC :	Bordeaux Rosé
Assemblage :	1/3 Merlot 1/3 Cabernet Franc 1/3 Cabernet sauvignon
Vinification :	Traditionnelle Cuves Inox
Elevage :	6 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 :

Un rosé fruité, tendre et gourmand, fraîchement acidulé qui vous transporte directement aux beaux jours de l'été ! Incontournable à l'apéritif, parfait sur les grillades, paella et salades estivales, ainsi que sur les plats épicés.

Conseils :

Le servir à 8°. A consommer dans les 2 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