

FICHE TECHNIQUE

PICHON-BELLEVUE ROSÉ



AOC:

Bordeaux Rosé

Assemblage :

1/3 Merlot
1/3 Cabernet Franc
1/3 Cabernet Sauvignon

Vinification :

Traditionnelle
Cuves Inox

Élevage :

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.