

## FICHE TECHNIQUE

# PICHON-BELLEVUE ROUGE 2019



*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

*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 dînatoires entre amis !

*Conseils :*

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

*Médailles:*

Concours Macon 2021  
Médaille d'ARGENT

Concours Plaisir, Bettane + Desseauve 2021  
Médaille de BRONZE

Dégustation Gilbert&Gaillard 2021  
Médaille d'OR

Guide Hachette 2022

1 étoile