



8 DE BELLIARD PESSAC LEOGNAN BLANC



La gamme 8 de Belliard est une Gamme de vins élaborés dans la plus pure tradition bordelaise. Cette gamme est issu des plus grands terroirs du prestige bordelais. L'âge moyen des vignes est de 70 ans. Les vendanges sont manuelles et s'effectuent après un tri sélectif des plus rigoureux à la recherche de l'absolue perfection.

La quantité de bouteilles produite pour cette Gamme de prestige est de seulement 3.000 bouteilles par hectare. Par respect de la plante et de même nature, aucuns pesticides ne sont utilisés dans la conduite du vignoble. Les produits de la Gamme 8 sont des vins d'une intensité et d'une harmonie gustative rares, pouvant être consommés jeunes mais aussi être gardés dans une bonne cave de nombreuses années. « La Subtilité et le Raffinement de nos vins éblouiront vos papilles et augmenteront votre imagination »

CEPAGE: 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

APPELLATION: Pessac Léognan

SOL: Argile, sableux and graveleux

VINIFICATION : Thermorégulée en foudre avec apport de levures.

ELEVAGE: 12 mois en barriques française, 100% neuves

VIEILLISSEMENT: 10 ans

COULEUR: Doré brillant

NEZ: Aromes de pêches, ananas avec une touche de vanille.

BOUCHE: Riche et généreuse avec une belle acidité. Fraiche et longue acidité. Longue finale.

SERVICE: Entre 8 et 12°C

ACCORDS: Fruits de mer, Crevettes, Escalope and palourdes.

Sarl Belliard Vins Selections
14 bis rue de la fontaille
33290 Parempuyre – France
Tel: 0033556671359

