



## EGERIE DE BELLIARD PESSAC LEOGNAN ROUGE

Egerie de Belliard est une Gamme de vins élaborés dans la plus pure tradition bordelaise. Egerie de Belliard 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 Egerie 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:** 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

**APPELLATION:** Pessac Léognan

**SOL:** Sableux, Graves

**VINIFICATION:** Température – contrôlée, fermentation lente en cuves inox.

**ELEVAGE:** 18 Mois en barriques françaises. 40 % de barriques neuves.

**VIEILLISSEMENT:** 15 ans

**COULEUR:** Rouge ruby intense

**NEZ:** Concentré, fruits rouge, notes toasté et de café.

**BOUCHE:** Pleine et dense concentration de fruits rouges. Joli palais et belle acidité.

**SERVICE:** Entre 16°C et 18°C

**ACCORDS:** Viande rouge, bœuf et Agneau.