



## EGERIE DE BELLIARD

### SAINT EMILION GRAND CRU

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:** 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon

**APPELLATION:** Sur les plateaux de Saint Emilion.

**SOL:** Argile et Calcaire

**VINIFICATION:** Traditionnelle du Libournais.

Longue fermentation de 20 jours en cuve ciment.

**ELEVAGE:** 18 mois, 60 % barriques neuves

**VIEILLISSEMENT:** 15 ans

**COULEUR :** Rouge ruby

**NEZ:** Nez gourmand et fruits rouge murs

**BOUCHE:** Mûr et généreux. Très typique de Saint Emilion.

**SERVICE:** Entre 16°C et 18°C

**ACCORDS:** Toutes sortes de viandes rouge, Dinde et canard.

#### **Sarl Belliard Vins Selections**

14 bis rue de la fontanille  
33290 Parempuyre – France  
Tel: +33(0)556671359

