



EGERIE DE BELLIARD SAINT ESTEPHE

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 »



CEPAGES: 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

APPELLATION: Saint Estephe

SOL: Graves, Argile and Calcaire

VINIFICATION: Méthode traditionnelle Medocain, Ramassage manuelle. 30 jours de fermentation et macération en cuve inox.

ELEVAGE: 16 à 18 Mois avec 30 % à 40 % de barrique neuve

VIEILLISSEMENT: 15 ans

COULEUR: rouge ruby

NEZ: jolie notes de fruits rouge et de tabac.

BOUCHE: Puissante, belle structure, notes d'épices et de pruneau
Belle longueur en finale.

SERVICE: Entre 16°C et 18°C

ACCORDS: Toutes sortes de viandes et de fromages. Canards laqué. Plats en sauces.