



EXCELLENCE DE BELLIARD SAUTERNES



Excellence de Belliard est un vin rare issu des meilleures parcelles de nos terroirs. Ces vignes centenaires s'autorégulent naturellement pour offrir une production confidentielle de 1.200 bouteilles par hectare. La récolte s'effectue manuellement par un tri sélectif des meilleures baies des parcelles afin d'optimiser la qualité du produit. Un soin tout particulier est apporté à la conduite du vignoble. La culture de la vigne s'effectue à l'aide de chevaux de trait afin de ne pas stresser la croissance de la plante.

Des algues sont mises sous les ceps de vignes car l'iode, contenue dans celles-ci, brûle l'herbe et intervient comme désherbant naturel. Par la suite, en se dégradant dans le sol, l'algue apporte de la matière organique à la plante sous forme d'engrais naturel, nécessaire au bon développement de la vigne. Ce soin minutieux apporté à la vigne, permet l'élaboration de vins d'une puissance, d'une concentration, d'une élégance et d'une complexité rarement égalés.

Comme l'Artiste devant sa toile blanche, la Maison Belliard crée chaque année le Divin Nectar.

Le vin a toujours été une source d'inspiration créative pour les Artistes. Le vin donne vie à des œuvres empreintes de poésie et d'originalité. L'Art et le Vin sont les joies supérieures des Hommes.

Comme tout Artiste, Xavier Belliard signe sa création à la pointe de son inspiration. L'Excellence ouvre-t-elle des portes vers d'innombrables perspectives ????

Xavier Belliard

CEPAGE : 100% Sémillon

APPELLATION : Sauternes

SOL: Argile, Sableuse et Gravier

VINIFICATION: Les raisins sont cueillis à la main successivement avec une sélection rigoureuse à la maturité maximale. La fermentation a lieu dans des cuves de chêne avec des levures indigènes pour exalter les caractéristiques du terroir.

ELEVAGE: 12 Months

VIEILLISSEMENT: 30 Ans

COULEUR: OR Intense

NEZ: Intense et très élégant, notes de melon, mangue et citron avec des notes de fleurs blanches et de miel

BOUCHE: Riche et complexe avec un excellent équilibre

SERVICE: Entre 8 & 12°C.

ACCORDS ET METS: Deserts et Foie Gras

RECOMPENSES: Wine Challenge Prowein, ProExpo, Moscow & China, Wine & Spirits Awards, Hong Kong

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

