



RESERVE DE BELLIARD BORDEAUX ROSE

L'Elaboration de la gamme Reserve de Belliard s'opère dans les préceptes de la tradition Bordelaise. Les vendanges s'effectuent mécaniquement à l'aide de machines à la pointe de la technologie et équipé d'égreneuses permettant le ramassage d'une vendange saine. Les vins de la gamme Reserve de Belliard sont issus d'assemblage de jeunes vignes et de vignes plus âgées allant jusqu'à 60 ans. La quantité de bouteilles produites par hectare est de 6000. Ce sont des vins gourmands, fruité et d'une grande subtilité gustative. La gamme Reserve de Belliard est l'entrée de gamme de la Maison Belliard et se situe sur un haut niveau qualitatif pour des vins d'ouverture. La gamme Reserve de Belliard saura séduire la subtilité des palais féminins mais aussi celui du jeune public ouvert à la découverte du fruit de la vie



CEPAGES : 100% Merlot

APELLATION: Bordeaux

SOL: Gravel, Clay and Silt

VINIFICATION: Récolté à maturité avec une légère presse pour une bonne extraction des couleurs. Fermentation à basse température en cuve inox. Elevage sur lies.

VIELLISSEMENT: 2 ans. A boire dès maintenant pour sa fraîcheur et son fruit.

COULEUR: Rosé clair, brillant et éclatant

NEZ: Frais et plaisant avec des arômes de framboise et de fraise

BOUCHE: Délicat, élégant et équilibré avec des notes minérales

SERVICE: Entre 8°C et 10°C

ACCORDS ET METS: Parfait avec des fruits de mers. Entrecôte.

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

