



RESERVE DE BELLIARD BORDEAUX SUPERIEUR

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 équipées 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: 60% Merlot 30% Cabernet Sauvignon

APPELLATION: Bordeaux

TERROIR: Argile et Calcaire

VINIFICATION: Vinification traditionnelle Bordelaise avec une pré-fermentation de 5 jours et une fermentation comprise entre 8 à 15 jours

VIEILLISSEMENT EN BARRIQUE: 12 Mois

VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE: 5 Ans

COULEUR: Rouge

NEZ: Arômes de Cassis, fruits rouges, groseilles rouges et de chênes

BOUCHE: Corps moyen et complexe avec des notes de fruits rouges

A SERVIR: Entre 16°C et 18°C

ACCORDS ET METS: Rôti de viande ainsi que des fromages

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

