



RESERVE DE BELLIARD ENTRE DEUX MERS

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 X 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 : 50% Sémillon 50% Sauvignon

APPELLATION : Entre Deux mers

TERROIR: Graveleux, Argilo graveleux

VINIFICATION: Macération pelliculaire en pressoir pneumatique à basse température. Fermentation de 15 à 20j. en cuves inox thermo régulées à 18°C. Elevage sur lies fines jusqu'à mise en bouteille. Batonnage deux fois par semaine durant 2 mois

VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE: 3 ans

COULEUR: Citron Jaune

NEZ: Arômes d'agrumes, de fruits frais et floraux

BOUCHE: Concentré et croquant en bouche avec des notes de fruits exotiques

A SERVIR: Entre 8°C and 10°C

ACCORDS ET METS: Crustacés



Sarl Belliard Vins Selections

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

