



RESERVE DE BELLIARD SAUTERNES

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



CEPAGE: 100% Sémillon

APPELLATION: Sauternes

SOL: Sablonneux et calcaire

VINIFICATION: Vendange manuelle. Faible rendement. Fermentation en barriques neuves. Vieillessement en barriques française.

VIELLISSEMENT: 15 ans

COULEUR: OR

NEZ: Fraicheur et longueur, notes d'abricot, crème pâtissière. Légèrement citronné.

BOUCHE: Ample et soyeuse. Jolie douceur. Notes d'abricot et de miel. La finale est légèrement citronnais.

SERVICE: Entre 8°C et 10°C

ACCORDS ET METS: Parfait sur un Foie gras.