Vinho sélection

FRANCE

Château Pichon Bellevue 2020

Vendanges manuelles et vinification traditionnelle. Élevage 12 à 18 mois en cuves. Rendement 50 hl/ha.

Accompagnements : Accompagnera de la charcuterie, du gibier à plumes.

"Couleur rouge rubis avec un nez de fruits mûrs. En bouche, le vin est plein et charnu, bien structuré avec des tanins agréables et une bonne persistance."

Région : **Bordeaux**
Appellation : **Graves de Vayres**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**

Château Pichon Bellevue

Située sur la rive gauche de la Dordogne, l'appellation Graves de Vayres représente seulement 645 ha. Elle s'étend sur la quasi totalité de la commune de Vayres et sur le plateau de la commune d'Arveyres où les terrains sont graveleux. Cette appellation fut créée en 1931 puis consacrée AOC en 1937. Les vins produits sur cette appellation ont une réelle personnalité et un caractère propre liés au terroir de graves.

Quand la famille Reclus s'est installée au Château Pichon Bellevue en 1880, ils cultivaient seulement 2 hectares de terre en polyculture. Depuis le domaine n'a cessé d'évoluer : auparavant la vente de vin se faisait en tonneau sur la place de Bordeaux, puis vint la première mise en bouteille au Château en 1982. Aujourd'hui, Laurent poursuit naturellement le travail de ses parents, Christiane et Daniel Reclus, portant une attention particulière à soigner les 50 hectares de vignes dans la tradition et les valeurs familiales, tout en apportant une touche de modernité. Sa philosophie de travail a toujours été tournée vers un raisonnement préventif plutôt que curatif, ce qui permet d'appliquer une agriculture « raisonnée » basée sur la surveillance constante de la pluviométrie.

Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.