



2018 Petit Verdot by Belle-Vue

Bordeaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, noir au centre. Le poivre noir de Tasmanie agrémenté le bouquet épicé et concentré rappelant le cassis et les mûres, sur des arrière-notes de griottes et de pralinés au chocolat. La bouche est charnue avec des tanins mûrs et très exigeants, ainsi qu'une magnifique douceur fruitée. Finale aromatique et concentrée aux arômes de peau de prune et d'essence de sureau.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Producteur:	Château Belle-Vue
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Référence:	0899118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Petit Verdot by Belle-Vue

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.