



Producteur : Château Bellevue La Randée

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 20.00 \$

Appellation : Bordeaux supérieur

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bordeaux

Géologie du sol : Coteaux argilo-graveleux

Superficie : 30 ha

Encépagement : Merlot (60%) et Cabernet Sauvignon (40%)

Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Vendanges avec tri. Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à basse température pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermorégulées pendant 20 jours

Élevage : 12 mois en cuve inox pour préserver le fruit. Partiellement boisé pour obtenir le parfait équilibre. Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles. Certifié IFS (sécurité alimentaire)

Aspect visuel : Robe d'une couleur cardinale

Aspect gustatif : Une bouche ronde et ample aux tanins fondus et soyeux. Un vin séduisant et harmonieux. Le vin persiste en finale en conservant un fruit croquant

Aspect olfactif : Notes intenses de fruits rouge sur la fraîcheur : fraises des bois, framboise et cassis frais

Le domaine :

UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS

Récompenses : Médaille d'Or Challenge International du Vin

L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale et ISO 14001.