



**Producteur :** Château Bellevue La Randée

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 22.25 \$

---

**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.

---

**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.