



X DE BELLIARD MONTAGNE SAINT EMILION

L'Elaboration de la gamme X 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 X 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 X 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 X 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: 80% Merlot 15% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

APPELLATION: Montagne Saint Emilion

SOL Argilo calcaire

VINIFICATION: Vinification traditionnelle et fermentation thermorégulée en cuve ciment.

ELEVAGE: 12 Mois

VIEILLISSEMENT: 10 Ans

COULEUR: Rouge Grenat

NEZ: Fruits rouge avec des notes de Jasmin, Prunes and Mûres

BOUCHE: Rond et Complexe avec des tannins souples

SERVICE: Entre 16°C et 18°C

ACCORDS ET METS : Volaille et viandes blanches. Fromage
Filet mignon ou entrecôte

Sarl Belliard Vins Selections
14 bis rue de la fontaille
33290 Parempuyre – France
Tel: +33(0)556671359

