EXCELLENCE DE BELLIARD

PESSAC LEOGNAN RED

Excellence de Belliard est un vin rare issu des meilleures parcelles de nos terroirs. Ces vignes centenaires s'autorégulent naturellement pour offrir une production confidentielle de 1.200 bouteilles par hectare. La récolte s'effectue manuellement par un tri sélectif des meilleures baies des parcelles afin d'optimiser la qualité du produit. Un soin tout particulier est apporté à la conduite du vignoble. La culture de la vigne s'effectue à l'aide de chevaux de trait afin de ne pas stresser la croissance de la plante.

Des algues sont mises sous les ceps de vignes car l'iode, contenue dans celles-ci, brule l'herbe et intervient comme désherbant naturel. Par la suite, en se dégradant dans le sol, l'algue apporte de la matière organique à la plante sous forme d'engrais naturel, nécessaire au bon développement de la vigne. Ce soin minutieux apporté à la vigne, permet l'élaboration de vins d'une puissance, d'une concentration, d'une élégance et d'une complexité rarement égalés.

Comme l'Artiste devant sa toile blanche, la Maison Belliard créée chaque année le Divin Nectar.

Le vin a toujours été une source d'inspiration créative pour les Artistes. Le vin donne vie à des œuvres empreintes de poésie et d'originalité. L'Art et le Vin sont les joies supérieures des Hommes.

Comme tout Artiste, Xavier Belliard signe sa création à la pointe de son inspiration. L'Excellence ouvre-t-elle des portes vers d'infinies perspectives ????

Xavier Belliard

CEPAGES: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

APPELLATION: Les vignobles sont situés aux portes de Bordeaux, près du Château Haut-Brion

SOL: 1,5 hectares d'argile, de sable et de gravier

VINIFICATION: Récolte à maturité optimale et marquage du vin pendant 4 semaines dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température, macération préliminaire et micro-bullage.

ELEVAGE: 24 mois sur chêne français, 100% neuf

VIEILLISSEMENT: 20 Ans

COULEUR: Ruby rouge

NEZ: Arômes de cassis, confiture de mûres et café torréfié.

BOUCHE: Complet du corps et structuré avec une explosion de baies noires.

SERVICE: Entre 16 & 18ºC.

ACCORDS ET METS: Any red meat, poultry and Cheese

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