

CHÂTEAU PIED D'ARGENT BELLEVUE 2013

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Le Château Pied d'Argent Bellevue est situé sur la commune de Mourens, à 59 km à l'Est de Bordeaux, dans la région de l'Entre Deux Mers. Le château est la propriété de la famille Dubourg qui s'attache à employer des méthodes traditionnelles de vendange et d'entretien de la vigne mais aussi des méthodes modernes de vinification avec microoxygénation et thermovinification tout en respectant l'environnement.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Mourens.

Superficie : 31 hectares.

Assemblage du vin : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

Type sols : Sablo-graveleux

Vendanges : Mécaniques.

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Pied d'Argent Bellevue 2013 se caractérise par une robe de couleur rubis foncé, brillante, avec des nuances violacées. Au nez, le vin révèle un caractère complexe, fruité et boisé, avec des notes de fruits rouges, notamment de cerise noire. En bouche, l'attaque est ronde et la structure équilibrée. Les tanins sont soyeux et fondus avec des notes de cacao, de pain d'épices et de cerises. Le final est long et intense.

Accord mets et vin : Se marie parfaitement avec du boudin noir, des brochettes d'agneau, de la charcuterie et de la bécasse aux cèpes.

Température de service : Entre 16°C et 18°C.

Garde : Jusqu'à 3 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

