

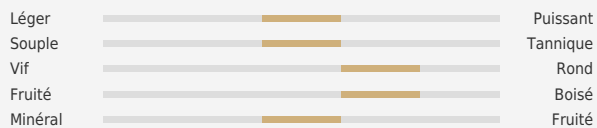


CHÂTEAU BELLEVUE FIGEAC " CUVÉE ROYALE "

PRODUIT

Château Bellevue Figeac est un vignoble appartenant à la famille de Coninck depuis 1861. Situé à la limite de Pomerol, il s'étend sur 5 hectares. Les vignes, en moyenne âgées de 40 ans, s'épanouissent sur un sol constitué de sables anciens. Le travail de la vigne se fait en lutte raisonnée. Les vendanges se font manuellement et les tris se font sur pied et dans les chais. Le vin est 100% de Merlot. La fermentation est conduite en cuve thermorégulée, par la suite, les vins sont élevés pendant 12 mois en barriques de chêne, neuves à 100%. Ce vin arbore une belle couleur rouge rubis profond. Le bouquet s'ouvre sur des arômes de groseilles, de cassis et de mûres, flattés par des notes légères de vanille. La bouche est bien équilibrée, souple. Les tanins sont mûrs et soyeux.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Merlot