



**BLAYE-COTES DE BORDEAUX AOP – SAUVIGNON - MUSCADELLE 2019
CHÂTEAU LA ROSE BELLEVUE**

L'HISTOIRE ...

Propriété de la famille Eymas depuis quatre générations, Château La Rose Bellevue fait aujourd'hui partie de l'élite des Côtes de Bordeaux, Blaye. Sur les hauteurs de Saint-Palais, dominant l'estuaire de la Gironde, le vignoble de la Rose Bellevue se déploie en amphithéâtre sur des sols de graves fines, de sable et de limon et cela sur 40 hectares. Situé sur un sol de graves, sablo-argileux, ce blanc provient de vendanges vertes (le tri a été manuel), puis d'un effeuillage et de raisins récoltés très mûrs. Ils ont été ensuite éraflés. Il y a eu ensuite une macération pelliculaire durant 24h. La vinification s'est faite en cuves thermo-régulées (16 à 18°) sur lie fine.

LE VIN ...

Région : Bordeaux

Appellation : Blaye – Côtes de Bordeaux

Millésime : 2019

Couleur : Blanc

Cépage(s) : 85% Sauvignon Blanc –15% Muscadelle

Degré : 13,5%

Contenant : 75cl



LA DÉGUSTATION :

Œil : robe jaune pâle aux reflets or gris

Nez : expressif, complexe, avec des notes d'agrumes (pamplemousse) et de pêche blanche

Bouche : notes florales, de fleurs blanches à l'agitation. L'attaque est savoureuse, souple et corsée, la finale aromatique, fruitée

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 8°C et 10°C.

À consommer dès maintenant jusqu'à 2 à 3 ans.

À déguster en apéritif, mais aussi sur un poisson, ou des fruits de mer, cuisine asiatique ou méditerranéenne.

Ce blanc est un véritable palais d'agrumes et de vivacité.