

Château Pichon Bellevue

Graves de Vayres Blanc · 2024

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Château Pichon Bellevue (Vayres)
APPELLATION	Graves de Vayres AOC — Bordeaux (blanc sec)
MILLÉSIME	2024
COULEUR	Blanc sec
CÉPAGES	Sémillon et Sauvignon (assemblage bordelais)
MISE	Mise en bouteille au château

NOTE DE DÉGUSTATION

Blanc sec de Graves de Vayres, frais et fruité, sur l'expression des cépages bordelais.

Au nez

- Agrumes : pamplemousse
- Fleurs blanches
- Pêche et notes exotiques (ananas)

En bouche

- Souple et fraîche
- Fruit charnu
- Jolis amers et fraîcheur en finale

EN UNE PHRASE

Un blanc sec **vif et fruité**, sur les agrumes et les fleurs blanches, à la bouche fraîche et croquante.

LES CÉPAGES

- **Sauvignon** — fraîcheur, agrumes et vivacité.

- **Sémillon** — rondeur et gras, il apporte l'équilibre en bouche.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc frais, parfait à l'apéritif et sur les produits de la mer.

APÉRITIF & MER

- À l'apéritif
- Huîtres et fruits de mer
- Saint-Jacques

POISSONS & CHÈVRES

- Poissons grillés
- Fromages de chèvre frais

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Plateau de fruits de mer et un verre bien frais. La vivacité des agrumes et la fraîcheur du vin répondent à l'iodé des coquillages.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc.
 - **Garde** — à apprécier sur sa jeunesse, dans les 2 à 3 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.