

Château Pichon Bellevue

Rosé · Bordeaux 2023

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	Vin de Bordeaux — Rosé
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Rosé sec
CÉPAGES	Merlot dominant, Cabernets
MISE	Mise en bouteille au château

NOTE DE DÉGUSTATION

Rosé de Bordeaux du Château Pichon Bellevue, sur la rive gauche de la Dordogne — frais, fruité et facile à boire.

Au nez

- Fruits rouges : fraise, framboise
- Groseille
- Note florale

En bouche

- Fraîche et vive
- Fruitée et sèche
- Finale gourmande

EN UNE PHRASE

Un rosé de Bordeaux **frais et fruité**, sur la fraise et la framboise — sec, croquant et convivial.

LES CÉPAGES

- **Merlot (dominant)** — fruit rouge et rondeur ; il porte le côté gourmand du rosé.

- **Cabernets** — fraîcheur et structure légère.

ACCORDS METS & VINS

Un rosé polyvalent, à l'apéritif comme à table l'été.

APÉRITIF & ÉTÉ

- À l'apéritif
- Charcuterie
- Cuisine méditerranéenne

GRILLADES & SALADES

- Grillades
- Salades

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Grillades d'été et un verre bien frais. Le fruit rouge et la fraîcheur du rosé accompagnent viandes grillées et salades sans les alourdir.

LE SERVICE

- **Température** — servir bien frais, entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un verre à vin.
 - **Garde** — à boire jeune, dans l'année.
-

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