

Château Pichon Bellevue

Graves de Vayres Rouge · 2022

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
MILLÉSIME	2022
COULEUR	Rouge
CÉPAGES	Merlot dominant (~75 %), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
MISE	Mise en bouteille au château

NOTE DE DÉGUSTATION

Graves de Vayres, sur la rive gauche de la Dordogne, terroir de graves et de sables. Un rouge souple et fruité à dominante Merlot.

Au nez

- Fruits rouges et noirs mûrs : fraise des bois, groseille, cassis
- Note de cuir
- Touche boisée toastée

En bouche

- Souple, charnue et veloutée
- Tanins polis
- Fruit gourmand

EN UNE PHRASE

Un Bordeaux **souple et fruité** à dominante Merlot — fruits rouges, cuir léger et tanins polis, croquant et gourmand.

LES CÉPAGES

- **Merlot (dominant)** — rondeur, fruit et souplesse ; il porte le profil gourmand du vin.
- **Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon** — structure, fraîcheur et notes de fruits noirs.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge de plaisir immédiat, idéal sur les viandes et les fromages.

VIANDES

- Entrecôte grillée
- Magret de canard
- Agneau

PLATS & FROMAGES

- Plats en sauce
- Fromages à pâte pressée

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Entrecôte grillée et un verre à 16-17 °C. Le fruit du Merlot et les tanins polis accompagnent le grillé de la viande sans l'alourdir.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
- **Aération** — carafier 30 à 60 minutes.
- **Garde** — à boire dans les 3 à 5 ans.

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