

CHATEAU BELLEVUE



Informations Techniques

Cépages: 48% Sauvignon blanc
52% Sémillon

Terroir:

Argilo-calcaire

Vinification:

Macération pelliculaire entre 8 à 12 heures.
Fermentation à température 15/16° pendant 8 à 10 jours puis passage au froid à 8°.

Elevage:

Elevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois.



7.00€

Famille D'AMECOURT
33540 Sauveterre de Guyenne
Tel: 05 56 71 54 56
www.famille-damecourt.com

entre2mers
Grand Vin Blanc par Nature