

CHÂTEAU BELLEVUE
Bordeaux AC
Propriétaires Famille Ribereau
Bordeaux, France



Provenance
Bordeaux, France

Cépage(s)
65% Merlot, 10% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Dégustation
Robe: rouge pourpre profond à reflets rubis
Bouquet: notes de fruits rouges et noirs, arômes de fraises et myrtilles
Palais: bon volume corsé complété par une finale rafraîchissante

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
16-18°C

Accords gastronomiques
Plats en sauce, gigots d'agneau, pot au feu, fromages à pâte molle

Herkunft
Bordeaux, Frankreich

Traubensorte(n)
65% Merlot, 10% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Degustation
Farbe: Tiefes Purpurrot mi violetten Reflexen
Bouquet: Rote und schwarze Früchte, Aromen nach Erdbeeren und Heidelbeeren
Gaumen: schönes und kraftvolles Volumen ergänzt mit einem erfrischendem Abgang

Eigenheit(en)
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur
16-18°C

Idealer Begleiter zu
Saucengerichten, Lammgigot, Pot-au-feu, Weichkäse