

# Château FLAMAND BELLEVUE

## AOC BORDEAUX

CÉPAGE  
GRAPE VARIETY

75% Sauvignon  
25% Sémillon

2023

75 cl  
37,5 cl

carton de 6  
carton de 12

### VINIFICATION

Vendanges manuelles dans un laps de temps très court afin que la récolte soit la plus saine possible. Pressurage rapide et immédiat. Sulfitage léger, puis débourage. Fermentation en cuve avec maîtrise des températures. Élevage sur lies fines en cuves avec un batonnage tout les deux jours afin de développer des arômes plus complexes (fleurs, fruits exotiques) et d'assouplir le vin en bouche. Filtration avant mise.

*The grapes are rapidly handpicked so that the crop stays healthy as possible. They are pressed immediately with a pneumatic press in order to respect the grapes. Light usage of sulfites, followed by the decanting of the wine. Fermentation in the vat, whilst controlling temperatures. The maturing process on fine lees in tanks whilst being stirred every two days to bring out more complex flavours (floral and exotic fruits) and to make the wine softer in the mouth. It is filtered before the bottling process.*

### DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Nez de pêche jaune légèrement mentholé, bouche tendue avec du volume, joli gras et de la mache en finale. Gourmand, frais et équilibré !

*Yellow peach aromas on the nose with hints of mint, the mouth is tight with good volume.*

*Nice and full with long finale. Crispy, fresh and balanced !*

