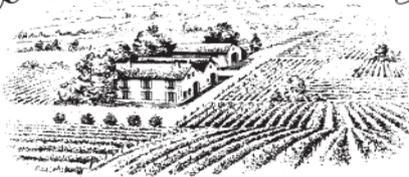




APPELLATION
GRAVES DE VAYRES
CONTRÔLÉE

Château Pichon Bellevue



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

E.A.R.L.
CHATEAU PICHON BELLEVUE

33870 VAYRES
FRANCE
Tél. 05 57 74 84 08
Fax 05 57 84 95 04



Pichon-Bellevue Rouge

AOC : Graves de Vayres
Assemblage : 80% Merlot – 15% Cabernet Franc – 5% Cabernet Sauvignon
Vinification : traditionnelle
Élevage : 12 à 18 mois en cuve
Rendement : 50 Hl/Ha
Conditionnement : bouteille en carton de 6 ou 12, ½ bouteilles en cartons de 12, et magnum.



Pichon-Bellevue Blanc

AOC : Graves de Vayres
Assemblage : 70% Sauvignon - 30% Sémillon
Vinification : traditionnelle
Élevage : Macération pelliculaire avant pressurage puis élevage sur lie.
Rendement : 50 Hl/Ha
Conditionnement : bouteille en carton de 6 ou 12, et ½ bouteilles en cartons de 12



Cuvée « Elisée »

AOC : Graves de Vayres
Assemblage : 80% Merlot – 10% Cabernet Franc – 10% Cabernet Sauvignon
Vinification : traditionnelle
Élevage : 9 à 14 mois en fût de chêne
Rendement : 40 Hl/Ha
Conditionnement : bouteille, en caisse bois de 6



Cuvée « Milady »

AOC : Graves de Vayres - Moelleux
Assemblage : 100% Sémillon
Vinification : traditionnelle
Élevage : 8 mois dont un court passage en barrique neuve
Rendement : 45 Hl/Ha
Conditionnement : bouteille de 50 cl en carton de 6.



Pichon-Bellevue PREMIUM

(Série limitée, bouteilles numérotées)

AOC : Graves de Vayres, vieilles vignes (45 ans)
Assemblage : 80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon
Vinification : traditionnelle
Élevage : 18 à 24 mois en fût de chêne de 350 L.
Rendement : 15 Hl/Ha
Conditionnement : bouteille, en coffret-cadeau de 1 ou 2 btl et caisse bois de 3 ou 6 btl.



Pichon-Bellevue Rosé

AOC : Bordeaux Rosé
Assemblage : 1/3 Merlot – 1/3 Cabernet Sauvignon – 1/3 Cabernet Franc
Vinification : traditionnelle
Élevage : 6 mois
Rendement : 50 Hl/Ha
Conditionnement : bouteille en carton de 6 et ½ bouteille en cartons de 12.



Cuvée « Bellevue » Brut & Demi-sec

AOC : Crémant de Bordeaux
Assemblage : Sémillon et Sauvignon
Vinification/élevage : chez un élaborateur
Rendement : 50 Hl/Ha
Conditionnement : bouteille en carton de 6



Bag in Box Rouge et Rosé

Pour une consommation quotidienne alliant qualité et facilité d'utilisation, ce vin se conservera jusqu'à deux mois après ouverture.