

## LALANDE BELLEVUE

Code SAQ : 624304  
 Prix : 14.20\$  
 Prix titulaire : 13.56\$  
 Producteur : SAS Vignerons de Tutiac  
 Alcool : 12%

### DESCRIPTIF

**Catégorie :** Régulier  
**Pays :** France **Région :** Bordeaux **Appellation :** Blaye, Côtes de Bordeaux  
**Sol :** Argilo Limoneux  
**Cépages :** 100% Merlot  
**Sucre résiduel :** 2.3 g/l

### ASPECTS TECHNIQUES

Certifié VEGAN et Agriconfiance.

Vendanges mécaniques. Macération de 2 jours. Extraction par pigeage (*opération consistant à remettre dans la masse de liquide (vin), les matières solides, peaux, pulpes, qui remontent naturellement à la surface par le dégagement du gaz carbonique lors du processus de fermentation alcoolique.*) pour le Merlot et par remontage traditionnel (*opération par lequel le jus est pompé par le bas de la cuve et remis sous forme de douche par-dessus les matières solides, peaux, pulpes, qui remontent naturellement à la surface par le dégagement du gaz carbonique lors du processus de fermentation alcoolique*) pour le Cabernet. Macération finale longue sous température contrôlée sans extraction pour affiner les tannins.

### DÉGUSTATION

Robe de teinte rubis plutôt intense. Nez assez puissant s'ouvrant sur des notes végétales. Le tout est complété par des arômes de cassis et de graphite. Démontrant une bonne vivacité, ce rouge est muni de tannins étoffés. Sa texture souple se termine dans une finale assez persistante.

### ACCORDS VINS ET METS

Risotto aux tomates séchées et aux oignons rouges. - Brochettes de bœuf à la sauce au yogourt et aux herbes. - Poitrine de poulet grillée et marinée aux olives et aux herbes. - Pita au bœuf garni d'une salade d'herbes fraîches.

### POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 15 et 16 C. À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime.

