



**Cépage CHARDONNAY**  
**Vins de Pays du Jardin de la France**  
**CUVEE TRADITION**  
**CHATEAU DE BELLEVUE**

**Cépage : Chardonnay**

**Critères techniques : Ce vin est récolté sur des terrains Argilo-schisteux, en coteaux.**

**Caractéristiques du vin :**

**Cette vendange sélectionnée à 13% Vol., récolté à la main. Vin floral marqué par des notes de chèvrefeuille.**

**Il est de très grande classe : jeune, d'une couleur soutenue à reflet jaune paille.**

**Il s'exprime au nez avec beaucoup de netteté, de fruit en abondance, un peu exotique.**

**Vin gras qui résulte de son élevage "sur lie". Vendange très mûre, qui exhale des notes de noisette et d'acacia.**

**Frais en attaque, il impressionne également par sa complexité et son grand potentiel d'évolution.**

**Gastronomie :**

**Vin à servir frais 8 - 10°, il accompagne parfaitement : les fruits de mer, poisson, saumon fumé, volailles et fromages.**

**Conditionnement :**

**Bouteille 75 cl**

**Par carton de 6 bouteilles - Palette Europe**

**Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St. Aubin de Luigné 02.41.78.33.11**