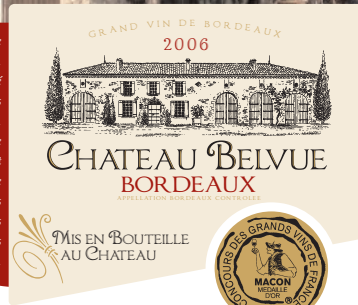




La robe présente une belle couleur rubis. Le nez puissant et typé développe des senteurs de fruits cuits et d'épices. La bouche, d'une belle ampleur et solide, met en avant un caractère concentré. C'est un très joli vin qui séduira les amateurs les plus exigeants.



Médaille d'Or
Concours de Macon 2007

Château Belvue

BORDEAUX 2006



Notes de dégustation

La robe présente une belle couleur rubis. Le nez, puissant et typé, développe des senteurs de fruits cuits et d'épices. La bouche, d'une belle ampleur et solide, met en avant un caractère concentré. C'est un très joli vin qui séduira les amateurs les plus exigeants.

Propriétaire : Roure

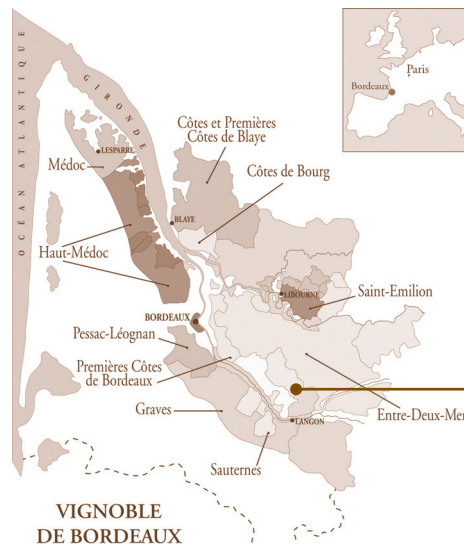
Commune : Saint Felix de Foncaude

Terroir : Argilo-calcaire

Encépagement :
46% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot,
15% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Vinification :
Traditionnelle en cuve inox et ciment.

Production :
24 000 bouteilles



Château
Belvue

VIGNOBLE
DE BORDEAUX