



Ce vin blanc charmeur et plein, offre un nez à la fois floral et fruité, de poire, de pêche blanche et d'agrumes. Sa bouche ronde et fraîche est puissante. Elle possède une longue finale aux notes minérales, de pamplemousse et de nectarine. A associer avec bonheur, servi entre 9°C et 11°C, avec des crustacés, un carpaccio de thon ou de saumon, des brochettes de Saint-Jacques.



**Médaille de Bronze**  
Concours de Paris 2008



# Château Bellevue Lugagnac

BORDEAUX 2007

**Propriétaire :**

François-Thomas Bon

**Commune :**

Pellegrue

**Terroir :**

Argile ferrugineuse et calcaire maritime à coquilles

**Encépagement :**

40% Sauvignon gris, 40% Sauvignon blanc, 20% Sémillon

**Vinification :**

Traditionnelle, thermorégulation.

**Production :**

36 000 bouteilles

**Notes de dégustation**

Ce vin blanc charmeur et plein, offre un nez à la fois floral et fruité, de poire, de pêche blanche et d'agrumes. Sa bouche ronde et fraîche est puissante.

Elle possède une longue finale aux notes minérales, de pamplemousse et de nectarine.

A associer avec bonheur, servi entre 9°C et 11°C, avec des crustacés, un carpaccio de thon ou de saumon, des brochettes de Saint-Jacques.

