



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.



Bronze Medal
Paris 2008



Château Bellevue Lugagnac

BORDEAUX 2007

Owners:
François-Thomas Bon

Location:
Pellegre

Type of Soil:
Ferruginous clay, limestone.

Grapes Varieties:
40% Sauvignon gris, 40% Sauvignon blanc, 20% Sémillon

Winemaking Techniques:
Classical wine making with thermoregulation.

Production:
36,000 bottles

Tasting Notes

On the nose, this charming and fleshy white wine offers both floral and fruity notes, with pear, white peach, and citrus fruits.

The mouth is round, fresh and rich, with a long final beyond mineral notes, and grapefruit and nectarine scents.

Best served between 9° and 11°C, with seafood, tuna or salmon carpaccio, noix de Saint Jacques spits.

