

Les Terrasses Belles Graves Lalande de Pomerol



- **Le vigneron** : Xavier Piton
- **Production annuelle moyenne** 20 000. btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 88% Merlot, 12% Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo-Graveleux
- **Rendement**: 49 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : Mécanique et Manuelle

Grand Vin de Bordeaux

Vinification:

Macérations de 25 à 28 jours. Elevage parcellaire

Elevage:

12 mois en cuves



« Nez typique du merlot avec des fruits noirs (cassis, mûre) et fruits rouges bien mûrs. La structure est souple et soyeuse avec belle vivacité et longueur en bouche.... »

Tenue et conservation

8-10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18° C

Pour des charcuteries ou une grillade, par exemple.



Le MOT DU VIGNERON :

« Ce second vin est issu de nos jeunes vignes, et travaillé pour privilégier la fraîcheur du fruit. »



Les Terrasses Belles Graves Lalande de Pomerol



- **The winegrower** : Xavier Piton
- **Annual production** : 20 000 btles
- **% Alc.** : 13,5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 88% Merlot, 12% Cabernet Franc
- **Type of soil** : Limestone and gravels
- **Yield**: 49 hl/ha
- **Age of the vine**: 40 years
- **Harvest** : Mechanical and Manual

Grand Vin de Bordeaux

Vinification:

Macerations of 25 or 28 days and fragmented ageing

Maturing:

12 months in tank



"Typical Merlot nose with black fruit (blackcurrant, blackberry) and ripe red fruits. The structure is soft and silky with vivacious and long finish "

Aging potential :

8-10 years



Culinary agreements:

To serve 18° C

Good match with aperitif and barbecue



Winemaker comments :

"This second wine comes from our younger vines, and worked to emphasize the freshness of the fruit"