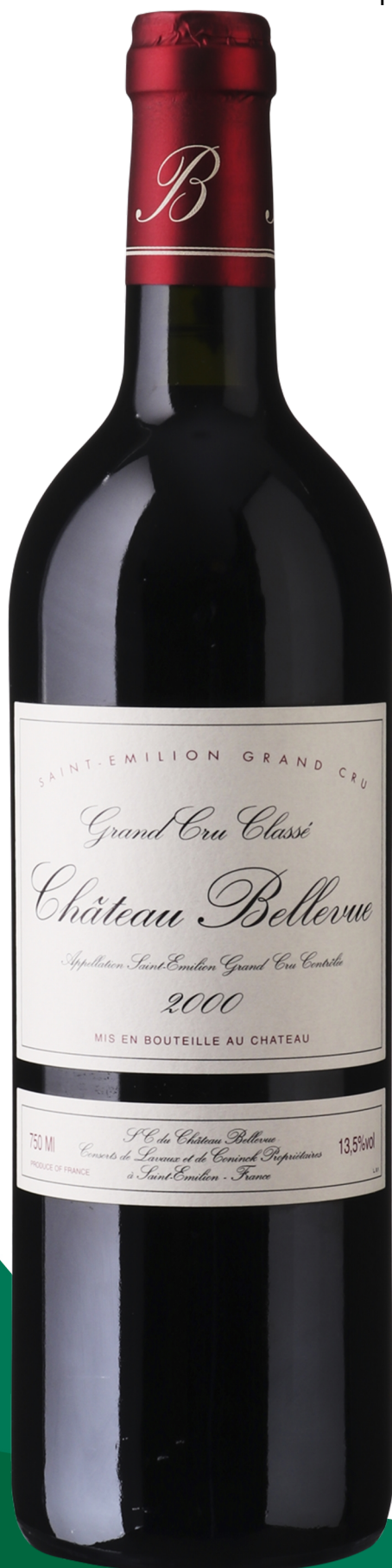


2000 CHÂTEAU BELLEVUE, SAINT EMILION

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT EMILION



Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Château Gruaud Larose 1996 er lavet på 64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc og 3% Petit Verdot. Vinen gennemgår traditionel vinifikation og lagrer 16-18 måneder i franske egetræsfade.

Om Producenten

Château Bellevue er beliggende i Saint-Emilion Grand Cru-appellationen og ejes af familierne Pradel de Lavaux og De Bouard de Laforest. Château Bellevues vinmark er på kun 6,82 hektar, som er beplantet med Merlot. På 2,5 hektar i hjertet af vinmarkerne vokser både middelhavsplanter og atlantehavsplanter, der giver en unik biodiversitet i vinmarken. Med et af de bedste terroirs i Saint-Emilion og med de noble Premiers Grands Crus Classés som nærmeste naboer, strækker vinmarken sig over både skråninger og plateauer. Château Bellevue har en fantastisk udsigt over det omkringliggende landskab.