

Château Bel-Air La Royère

Château Bel-Air La Royère //////////////// Blaye Côtes de Bordeaux



65% MERLOT **35% MALBEC**

Millésime : 2022

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Certification : Ecocert - FR-BIO-01

Couleur : Rouge

Type de Sol : Argilo-Calcaire (sol et sous-sol)

Cépage : Merlot 65 % Malbec 35%

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Fermentation en cuve inox ou béton avec contrôle de la température. Suivie d'une macération de 4 semaines afin d'extraire saveurs, tanins et couleurs.

Élevage : 20% en amphores et 20% en barrique neuve et 60% en barrique de 1 et 2 vins, affinage en cuve durant 1 mois, durant 16 mois.

Degré alcoolique : 14,5 % vol.

Acidité : 3,38 G/H₂SO₄ - PH : 3,63

Sucre résiduel : 1,7 GR

Age des vignes : Malbec 75 ans et Merlot 55 ans.

Notes : "La cuvée du Château est un classique d'une parfaite élégance, au fruit mûr, aux notes d'épices douces en finale." La Revue des Vins de France.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Grand vin de la propriété depuis 20, toujours conçu pour le même plaisir des bonnes occasions, un vin iconique mettant en avant le potentiel de nos vieilles vignes de malbec très rares à bordeaux, une parfaite expression de nos meilleurs terroirs argilo-calcaire pauvres qui donnent naissance à ce vin purement équilibré et structuré, taillé pour la garde, d'une grande longueur et d'une complexité sans équivoque. Depuis ***, nous privilégions des extractions plus douces afin de rendre ce vin abordable à la dégustation plus rapidement.

ACCORDS METS-VINS

Le vin formera une belle harmonie avec une côte de boeuf aux sarments et un fondant au chocolat accompagné de fruits rouges.

DURÉE DE GARDE

10 à 15 ans



Château Bel-Air La Royère - 1, les Ricards - 33 390 CARS - FRANCE

Tél. : +33 (0)5 57 42 91 34 • Port. : +33 (0)6 89 90 20 04
 chateaubelairroyere@gmail.com - www.chateaubelairroyere.com