

Gourmandise

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



100% MERLOT

Millésime : 2023

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Certification : Ecocert - FR-BIO-01

Couleur : Rouge

Type de Sol : Sablo-Graveleux (Sol) Argilo-Calcaire (sous-sol)

Cépage : Merlot 100 %

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Macération de 4 à 5 semaines en cuves inox thermo-régulées.

Élevage : 9 mois en cuves après un passage rapide en barriques.

Degré alcoolique : 14 % vol.

Acidité : 3,77 G/H2SO4 - PH : 3,53

Sucre résiduel : 0,4 GR

Age des vignes : 10 ans

Notes : "La cuvée Gourmandise est un pur jus de fruit rouge, bien calibré et digeste." La Revue du Vin de France.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Vin très fruité porté sur la fraise écrasée ainsi que des notes légères de cerise, doté de tannins souples et d'une élégance sans pareil.

ACCORDS METS-VINS

A consommer idéalement avec de la viande rouge, charcuterie ou fromage mais aussi en association Terre-Mer.

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