

Justin Malbec

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



100% MALBEC

Millésime : 2023

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Certification : Ecocert - FR-BIO-01

Couleur Vin : Rouge

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

Cépage : Malbec 100 %

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Fermentation en cuve inox ou béton. Suivie d'une macération de 3 semaines afin d'extraire saveurs, tanins et couleurs.

Élevage : 8 mois en cuves après un passage rapide en barriques

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Acidité : 3,3 G/H₂SO₄ - PH : 3,71

Sucre résiduel : 1,9 GR

Age des vignes : 10 ans

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Au nez arôme fruits noirs. En bouche fraîcheur salinité, avec des notes de poivres blanc.

ACCORDS METS-VINS

S'apprécie avec de la viande rôties ou grillée, peu également accompagner une cuisine tex-mex ou orientale.

DURÉE DE GARDE

2 à 3 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