

Les Roses de Bel-Air La Royère

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



40% **30%** **30%**

MERLOT - MALBEC - CABERNET SAUVIGNON

Millésime : 2021

Appellation : Vin de France

Certification : FR-BIO-01

Couleur Vin : Rosé

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

Cépage : Merlot 40 % Malbec 30 % Cabernet Sauvignon 30 %

Rendement (hl/ha) : 40-45

Descriptif vinification : Présurage directe après la récolte. Fermentation en cuve pendant 1 semaine.

Élevage : 7 mois en amphore.

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

Acidité : 3,52 G/H₂SO₄ - PH : 3,47

Sucre résiduel : 0,8 GR

Age des vignes : 15 ans

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Mettre au frais avant la dégustation. Servir aux alentours des 8 degrés.

ACCORDS METS-VINS

A consommer idéalement à l'apéritif et/ou avec de la charcuterie.

Note de fruits rouges, avec en bouche une légère salinité.

DURÉE DE GARDE PRÉCONISÉE

2 à 3 ans dans votre cave.



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
chateaubelairlaroyere@gmail.com - www.chateaubelairlaroyere.com