

# Magnum

## Château Bel-Air La Royère



**65%** **35%**  
**MERLOT MALBEC**

**Millésime :** 2014

**Appellation :** Blaye Côte de Bordeaux

**Certification :** FR-BIO-01

**Couleur Vin :** Rouge

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

**Cépage :** Merlot 65 % Malbec 35 %

**Rendement (hl/ha) :** 40-45

**Descriptif vinification :** Fermentation en cuve inox ou béton avec contrôle de la température. Suivie d'une macération de 5 semaines afin d'extraire saveurs, tanins et couleurs.

**Élevage :** 20 à 22 mois en fûts de chêne, dont 50 % de barriques neuves.

**Degré alcoolique :** 14,92 % vol.

**Acidité :** 3,38 G/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - PH : 3,63

**Sucre résiduel :** 1,7 GR

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

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Ouvrir deux heures avant la dégustation et le servir en carafe.

### ACCORDS METS-VINS

A consommer idéalement avec de la viande rouge ou fromage. Testé au Château avec du gigot d'agneau et un fondant au chocolat accompagné de fruit rouge.

### DURÉE DE GARDE PRÉCONISÉE

10 à 15 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  
chateaubelairroyere@gmail.com - www.chateaubelairroyere.com