

# Château Bel-Air La Royère

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



## 100% SAUVIGNON BLANC

**Millésime :** 2021

**Appellation :** Blaye Côte de Bordeaux

**Certification :** FR-BIO-01

**Couleur Vin :** Blanc

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

**Cépage :** Sauvignon Blanc 100 %

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

**Descriptif vinification :** Macération pelliculaire (avec peaux et pépins pour favoriser l'expression des arômes) durant 6 heures Pressurage (pressoir pneumatique) pour extraire le jus. Fermentation en cuve.

**Élevage :** 6 mois en barrique d'1 an

**Degré alcoolique :** 14 % vol.

**Acidité :** 3,23 G/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - PH : 3,41

**Sucre résiduel :** 2,2 GR

**Age des vignes :** 12 ans

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Servir aux alentours des 8 degrés.

### ACCORDS METS-VINS

Testé au Château avec des noix de Saint-Jacques en carpaccio et même du fromage.

### 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  
chateaubelairroyere@gmail.com - www.chateaubelairroyere.com