

Château Bel-Air La Royère

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

**65%****MERLOT****35%****MALBEC****Millésime :** 2020**Appellation :** Blaye Côtes de Bordeaux**Certification :** Ecocert - FR-BIO-01**Couleur :** Rouge**Type de Sol :** Argilo-Calcaire (sol et sous-sol)**Cépages :** Merlot 65 % Malbec 35 %**Rendement (hl/ha) :** 40-45**Vinification :** Fermentation en cuve inox ou béton avec contrôle de la température. Suivie d'une macération de 4 semaines afin d'extraire saveurs, tanins et couleurs.**Élevage :** 20 % en fûts de chêne neuf, 20 % en amphores et 60 % en fûts de chêne de 2-3 vins durant 18 mois.**Degré alcoolique :** 14,5 % vol.**Acidité :** 3,38 G/H₂SO₄ - PH : 3,63**Sucre résiduel :** 1,7 GR**Age des vignes :** Malbec 75 ans et Merlot 55 ans.**Notes :** "La cuvée du Château est un classique d'une parfaite élégance, au fruit mûr, aux notes d'épices douces en finale." La Revue du Vin de France.**RECOMMANDATION DE SERVICE**

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

ACCORDS METS-VINS

Le vin formera une belle harmonie avec une côte de boeuf aux sarments et un fondant au chocolat accompagné de fruits rouges.

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