

# Esprit de Bel-Air La Royère

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



**90%**      **5%**      **5%**

## MERLOT - MALBEC - CABERNET SAUVIGNON

**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 90 % Malbec 5 % Cabernet Sauvignon 5 %

**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 :** 15 mois en fûts de chêne de 1 et 2 vins.

**Degré alcoolique :** 13,5 % vol.

**Acidité :** 3,44 G/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - PH : 3,55

**Sucre résiduel :** 2,3 GR

**Age des vignes :** 30 ans

**Notes :** "L'Esprit est aussi d'une grande et belle précision." La Revue des Vin de France.

### RECOMMANDATION DE SERVICE

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

### ACCORDS METS-VINS

A consommer idéalement avec de la viande rouge ou blanche. Ce vin se marie parfaitement aussi avec de l'agneau.

### DURÉE DE GARDE

5 à 10 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