

# Fig 10 de Bel-Air La Royère

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



## 100% MALBEC

**Millésime :** 2020

**Appellation :** Blaye Côte de Bordeaux

**Certification :** Ecocert - FR-BIO-01

**Couleur :** Rouge

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

**Cépage :** Malbec 100 %

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

**Vinification :** Macération de 4 à 5 semaines en cuves inox thermo-régulées.

**Élevage :** 18 mois en barriques et amphores.

**Degré alcoolique :** 14,5 % vol.

**Acidité :** 3,29 G/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - PH : 3,7

**Sucre résiduel :** 2,2 GR

**Age des vignes :** 75 ans

**Notes :** Élu le coup de Coeur du Guide des meilleurs Vins de France 2023 : "Le Malbec Fig 10 est le vin le plus réjouissant, profond, sensuel et construit, d'une originalité assumée et d'une grande justesse de fruit." La Revue du Vin de France.



### RECOMMANDATION DE SERVICE

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

### ACCORDS METS-VINS

Viandes murrées. Il se marie bien avec une entrecôte grillée sur sarments de Malbec.

### 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