

Château Bel-Air La Royère

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



100% SAUVIGNON BLANC

Millésime : 2023

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Certification : Ecocert - FR-BIO-01

Couleur : Blanc

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

Cépage : Sauvignon Blanc 100 %

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Macération pelliculaire (avec peaux et prépins pour favoriser l'expression des arômes) durant 6 heures pressurage (presseur pneumatique) pour extraire le jus.

Élevage : 100% en barrique.

Degré alcoolique : 15,5 % vol.

Acidité : 4,22 G/H₂SO₄ - PH : 3,36

Sucre résiduel : 2,2 GR

Age des vignes : 12 ans

Notes : "Le blanc au fruit ligérien se distingue par une note de végétal radieuse." La Revue du Vin de France.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Vin blanc porté sur les arômes mûr du sauvignon blanc, à savoir les fruits exotiques (litchi, fruit de la passion, ananas). La nervosité du sauvignon blanc associé à la parfaite maturité de celui-ci permet à ce vin de garder un équilibre entre puissance, fraîcheur, finesse et rondeur. Un vin de gastronomie qui révélera de nombreux plats nobles.

ACCORDS METS-VINS

Le vin formera une belle harmonie avec des noix de Saint-Jacques en carpaccio et même du fromage.

DURÉE DE GARDE

2 à 3 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