

Justin Malbec

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



100% MALBEC

Millésime : 2024

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Certification : Ecocert - FR-BIO-01

Couleur : Rouge

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

Cépage : Malbec

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Fermentation en cuve inox ou béton durant 2 semaines.

Élevage : 6 mois en cuve béton et 2 mois en ampores TAVA

Degré alcoolique : 12,5 % vol

Acidité : 3,47 G/H₂SO₄ - PH : 3,6

Sucre résiduel : < 0,4 GR

Age des vignes : de 4 à 8 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Au nez arôme fruits noirs. En bouche fraîcheur salinité, avec des notes de poivres blanc.

ACCORDS METS-VINS

S'apprécie avec de la viande rôties ou grillée, peu également accompagner une cuisine tex-mex ou orientale.

DURÉE DE GARDE

2 à 3 ans



Château Bel-Air La Royère - 1350 rue Georges Carreau - 33 390 CARS - FRANCE

Port.: +33 (0)6 89 90 20 04 • Email : chateaubelairroyere@gmail.com

www.chateaubelairroyere.com