

Les Roses de Bel-Air La Royère



100% MERLOT

Millésime : 2024

Appellation : Vin de France

Certification : En conversion

Couleur : Rosé

Type de Sol : Sablo-graveleux (Sol et sous-sol)

Cépage : Merlot

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Pressurage direct après la récolte.
Fermentation en cuve pendant 1 semaine.

Élevage : 7 mois en amphore

Degré alcoolique : 12 % vol

Acidité : 4,59 G/H₂SO₄ - PH : 3,40

Sucre résiduel : 0,8 GR

Age des vignes : 15 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Notes de fruits rouges caractéristiques de nos cépages, mais également après aération une trame axée sur le fruits juteux à chair blanche, vin à la finale fraîche et légèrement saline qui accompagne le fruité d'une tonicité agréable rendant ce vin très sapide.

ACCORDS METS-VINS

A consommer idéalement à l'apéritif et/ou avec de la charcuterie.

DURÉE DE GARDE

2 à 3 ans