

# Château Bel-Air La Royère

**65% MERLOT  
35% MALBEC**

**Millésime : 2023**

**Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux**

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

**Couleur : Rouge**

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

**Cépage : Merlot et Malbec**

**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 :** 20% en amphores et 20% en barriques neuves et 60% en barrique de 1 et 2 vins, puis affinage en cuve durant 2 mois.

**Degré alcoolique : 15 % vol**

**Acidité : 3,64 G/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - PH : 3,56**

**Sucre résiduel : 0,4 GR**

**Age des vignes : Malbec 75 ans et Merlot 55 ans.**

**Notes :** "La cuvée du Château est un classique d'une parfaite élégance, au fruit mûr, aux notes d'épices douces en finale." La Revue des Vins de France.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Grand vin de la propriété depuis 30 ans, toujours conçu pour le même plaisir des bonnes occasions. Un vin iconique mettant en avant le potentiel de nos vieilles vignes de malbec très rares à bordeaux, une parfaite expression de nos meilleurs terroirs argilo-calcaire pauvres qui donnent naissance à ce vin purement équilibré et structuré, taillé pour la garde, d'une grande longueur et d'une complexité sans équivoque. Depuis 2020, nous privilégions des extractions plus douces afin de rendre ce vin abordable à la dégustation plus rapidement.

## 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  
chateaubelairlaroyere@gmail.com - www.chateaubelairlaroyere.com