

Esprit de Bel-Air La Royère

**90% MERLOT
10% MALBEC**



Millésime : 2022

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 2 semaines afin d'extraire saveurs, tanins et couleurs.

Élevage : 12 mois à 50% en fûts de chêne de 1 et 2 vins et 50% en cuve.

Degré alcoolique : 14 % vol

Acidité : 3,33 G/H₂SO₄ - **PH :** 3,56

Sucre résiduel : 1,3 GR

Age des vignes : 30 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Tout l'esprit de notre propriété condensé dans ce vin : sensuel, gourmand, rond, fin et long en bouche, axé sur le plaisir d'un vin d'une grande buvabilité, une ode à nos grands vin iconiques. Pur moment de plaisir autour de cette bouteille assuré. Un classique qui n'a de cesse d'évoluer au fil du temps.

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

