



# 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/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - 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