

Fig 10 de Bel-Air La Royère



100% 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 : Malbec

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Macération de 3 semaines en cuves Malo faites avant fin fermentation.

Élevage : Fermentation et élevage en amphore.

Degré alcoolique : 14,5 % vol

Acidité : 3,27 G/H₂SO₄ - PH : 3,64

Sucre résiduel : <0,4 GR

Age des vignes : 75 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Clin d'oeil à nos très vieilles vignes de malbec ici mises en valeur sans assemblage pour apprécier la grande finesse et l'exubérance aromatique de ce cépage emblématique de notre propriété depuis 1992. Cépage préservé à l'époque où tout le monde voulait l'arracher, comme le dit toujours Corinne Chevrier: "il est le fils illégitime de Bordeaux, et nous avons su tirer ses lettres de noblesse". Une cuvée exclusivement produite sur les grands millésimes et en quantité très limitée. Une invitation à un vin hors du commun qui a dans son originalité un style unique à Bordeaux.

ACCORDS METS-VINS

Viandes mûrées. Il se marie bien avec une entrecôte grillée sur sarments de Malbec.

DURÉE DE GARDE

10 à 15 ans.

