

# La collection

## ● Les rouges

### GOURMANDISE DE BEL-AIR LA ROYÈRE

*Tout en douceur, il vous surprendra par ses notes fruitées et sa rondeur.*



**APPELLATION:** Blaye Côtes de  
Bordeaux **CÉPAGE:** Merlot 100%



**TERROIR:** Argilo-Calcaire (sol et sous-sol)

**VITICULTURE:** Âge moyen des vignes: 15  
ans



La récolte s'effectue mécaniquement et la réception des  
raisins est triée.



**VINIFICATION:** Macération de 4 à 5 semaines en cuves  
inox thermo-régulées.



**ÉLEVAGE:** 9 mois en cuves après un passage rapide en  
barriques. **DÉGUSTATIONS:** Ouvrir deux heures avant la  
dégustation et le servir en carafe de préférence.

**ACCORDS METS VIN:** Viandes rouges, charcuterie ou  
fromage. Testé au Château avec une entrecôte à la bordelaise.

**DURÉE DE GARDE:** 2 à 3 ans dans votre  
cave **ALCOOL:** 13,5%