

La collection

● Les rouges

GORUMANDISE DE BEL-AIR LA ROYÈRE

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



APPELATION: 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%