

# La collection

## ● Les rouges

### L'ESPRIT DE BEL-AIR LA ROYÈRE

*Cette cuvée s'ouvre sur des notes de fruits noirs et un boisé élégant tout en ayant volume, douceur et persistance.*



**APPELLATION:** Blaye Côtes de Bordeaux



**CÉPAGE:** Merlot 90% - Malbec 5% - Cabernet Sauvignon 5%

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

**VITICULTURE:** Âge moyen des vignes: 30 ans

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



**VINIFICATION:** Fermentation en cuve inox et béton suivie d'une macération de 4 semaines afin d'extraire saveurs, tanins et couleurs. **ÉLEVAGE:** 15 mois en fûts de chêne.



**DÉGUSTATION:** Ouvrir deux heures avant la dégustation et le servir en carafe de préférence.



**ACCORDS METS VIN:** Viandes rouges ou blanches.

Testé au Château avec une blanquette de veau à l'ancienne.

**DURÉE DE GARDE:** 4 à 6 ans dans votre cave

**ALCOOL:** 14%