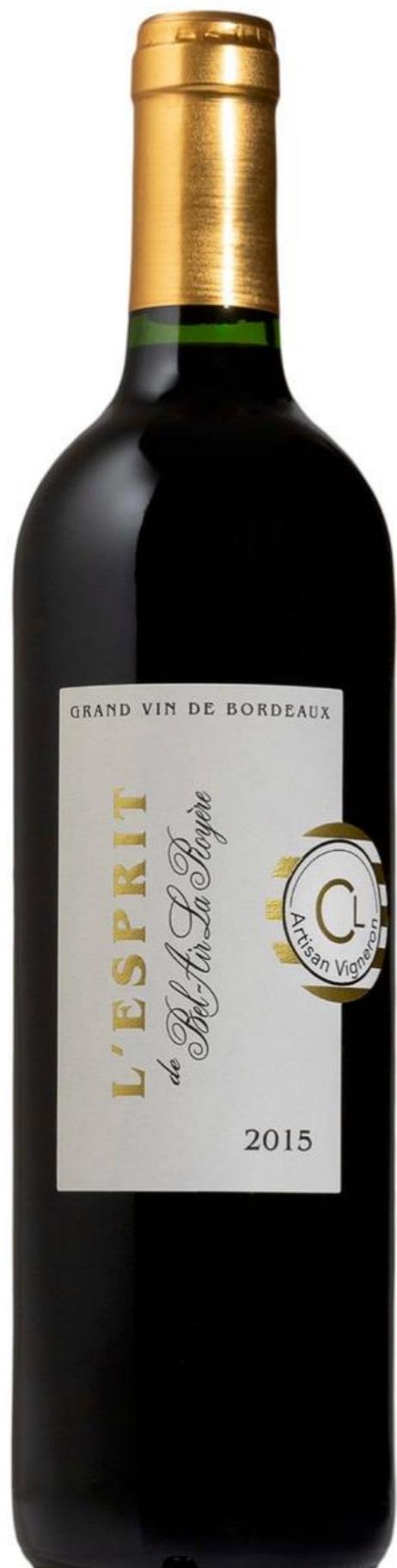


La collection

● 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%