

La collection

● Les rouges

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

Puissante et structurée, cette cuvée exprime en bouche toute une faramdole de fruits-rouges et de notes vanillées.



APPELLATION: Blaye

CÉPAGE: Merlot 65% - Malbec 35%



TERROIR: Argilo-Calcaire (sol et sous sol)

VITICULTURE: Âge moyen des vignes: 50 ans

Ces vieilles vignes demandent de l'attention.

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



VINIFICATION: Fermentation en cuve inox ou béton avec contrôle de la température, suivie d'une macération de 5 semaines afin d'extraire saveurs, tanins et couleurs.

ÉLEVAGE: 20 à 22 mois en fûts de chêne, dont 50% de barriques neuves.



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



ACCORDS METS VIN: Viandes rouges ou fromage.

Testé au Château avec du gigot d'agneau et un fondant au chocolat accompagné de fruits rouges.

DURÉE DE GARDE: 5 à 10 ans dans votre cave

ALCOOL: 14,5%