

# La collection

## ● Les rouges

### CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

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



**APPELATION:** 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%