

# La collection

## ● Les blancs

### CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

*Plaisir floral et légèrement boisé, il impressionne par son équilibre et son caractère friand.*



**APPELATION:** Blaye Côtes de Bordeaux



**CÉPAGE:** Cabernet-Blanc 100%



**TERROIR:** Argilo-Calcaire (sol et sous-

sol) **VITICULTURE:** Jeunes vignes.

La récolte s'effectue manuellement pour ensuite les mettre dans des cagettes afin de ne pas les abîmer



**VINIFICATION:** Macération pelliculaire ( avec peaux et pépins pour favoriser l'expression des arômes) durant 6 heures.

Pressurage (pressoir pneumatique) pour extraire le jus. Fermentation en cuve



**ÉLEVAGE:** 3 mois en barriques d'1 an.



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

**ACCORDS METS VIN:** Testé au Château avec des noix de Saint-Jacques en carpaccio et même du fromage

**DURÉE DE GARDE:** 2 à 3 ans dans votre

cave **ALCOOL:** 13%