

CHATEAU
Bel-Air La Poyère



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.

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.

ÉLEVAGE :

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

DURÉE DE GARDE :

10 à 15 ans dans votre cave

ALCOOL :

14,5%