



# Château Bel Air

AOP Bordeaux Supérieur

Chouette Rouge

2022

## Notes de dégustation.

La robe est pourpre avec des reflets brillants.

Le nez laisse paraître un côté gourmand grâce à des arômes de fruits frais noirs comme la myrtille et la mûre.

En bouche, les petits fruits noirs se retrouvent olfactivement mais aussi à la dégustation grâce à une belle tension nous rappelant ces fruits frais. Enfin, les tanins sont fondus et contribuent à l'aspect gourmand tout en apportant de la longueur au vin. Un vin fruité, frais et gourmand.

Accords: A l'apéritif, avec des viandes, des légumes cuisinés et des fromages légers.



### Terroir

Côteaux calcaires sur un sous-sol d'huîtres fossilisées



### La vigne

Âge moyen des plants : 40 ans    Rendement : 40 Hl / Ha

Densité de plantation : 5000 pieds / Ha



### Vinification

Vendanges manuelles. Extraction douce. Elevage des jus de presse en barrique.

80% Merlot

20% Cabernet Franc

13,5% Vol.

Elevage en barriques  
et en cuve.