



Château Bel Air

AOP Bordeaux - Rosé

La Vie en Rose

2022

Notes de dégustation.

La robe est brillante avec des tonalités de pétale de rose à rose saumon.

Le premier nez de fruits rouges (cerise) laisse place à un second nez plus fin avec des notes d'agrumes comme le pamplemousse rose.

L'attaque est franche et acidulée, balancée avec un beau volume. En milieu de bouche, les arômes du premier nez s'expriment. En finale, les arômes du second se dévoilent soutenus et allongés par cette tension présente du début à la fin.

On a aimé sur une Salade avocats crevettes et pamplemousse rose.



1 300

bouteilles produites



Terroir

Côteaux calcaires sur un sous-sol d'huîtres fossilisées



La vigne

Âge moyen des plants : 30 ans Rendement : 30 Hl / Ha

Densité de plantation : 5000 pieds / Ha



Vinification

Vendanges manuelles. Pressurage progressif de la vendange entière. Fermentations et élevage en cuves.
Pas de fermentation malolactique.

Cabernet - Sauvignon |

13% Vol. |

Élevage en cuve :
5 mois.

