



# Château Bel Air

AOP 1<sup>ères</sup> Côtes de Bordeaux - Moelleux

Night Owl

2023

## Notes de dégustation.

La robe brillante a de jolis reflets dorés. Ce moelleux allie simplicité et complexité. Les arômes francs, nets de fruits exotiques, fruits à chairs blanches (pêche...) laissent leur place à des arômes plus complexe de fleurs blanches. L'attaque est aussi fruité que le nez et le milieu rappelle le sucre des fruits tout en gardant son côté acidulé. La finale est aromatique et fraîche.

Il accompagnera un repas de l'apéritif au dessert mais les cocktails lui vont si bien...

On l'a aimé avec : carottes rôties au cumin / miel et chèvre frais.



### Terroir

Côteaux calcaires sur un sous-sol d'huîtres fossilisées



### La vigne

Âge moyen des plants : 40 ans    Rendement : 30 Hl / Ha

Densité de plantation : 5000 pieds / Ha



### Vinification

Vendanges manuelles légèrement passerillées. Pressurage lent. Fermentation en levures indigènes avec maîtrise des températures.

100% Sémillon

12% Vol.

Élevage Sur lies  
en cuve béton