



Château Bel Air

AOP Bordeaux - Elevé en Fût

Sec & Sans Complexe

2022

Évalué à
88/100
par
Yves Beck

Notes de dégustation.

Un jour après le départ en fermentation le moût est entonné en barrique de 225L et 400L. Les fermentations sont menées à 20°C pour amener l'expression du sémillon (floral/grillé).

L'élevage se fait sur lies totales pendant 3 mois puis le vin est soutiré, assemblé puis re-entonné en barrique sur lies fines.

Le travail des lies et des barriques permet d'apporter de la rondeur, de la densité, de la tension. Il complexifie l'aromatique et l'allonge en fusionnant les arômes du raisin à ceux du chêne.

L'assemblage final est réalisé avec une proportion adaptée de sauvignon en accord avec notre devise : équilibre complexité fraîcheur.

On a aimé à l'Apéritif suivi d'un Curry de Lotte.



1 600
bouteilles produites



Terroir

Côteaux calcaires sur un sous-sol d'huîtres fossilisées



La vigne

Âge moyen des plants : 40 ans Rendement : 25 Hl / Ha

Densité de plantation : 5000 pieds / Ha



Vinification

Vendanges manuelles. Pressurage progressif de la vendange entière. Fermentations en barriques et élevage en barriques (chêne français). Pas de fermentation malolactique.

70% Sémillon
30% Sauvignon

13,5% Vol.

Elevage en barriques
de chêne français

