



CHATEAU BEL AIR

Appellation : Bordeaux

Terroir : sol argilo-calcaire sur une roche mère superficielle qui confère aux vins du château une typicité fort appréciée des connaisseurs.

Cépages : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Surface vignoble : 20 ha de vignes dont 16ha en chai particulier (le reste est vendu à la cave coopérative)

Vinification : Traditionnelle

Elevage : En cuves

Dégustation

Belle robe rouge, limpide. Nez accueillant avec des arômes de fruits rouges. Vin souple, fin, bien équilibré et très frais.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : volaille, charcuterie, pizza.

Origine

Le Château Bel-Air est une petite exploitation familiale. Exposé à quelques kilomètres de Saint-Émilion, les parcelles sont d'un seul tenant, entourant maison et chai avec une exposition sud exceptionnelle sur un coteau argilo-calcaire, sur une roche mère superficielle qui confère aux vins du château une typicité fort appréciée des connaisseurs.

En parallèle, une production de fruits et jus est lancée à la fin des années 50, pour se diversifier, après 5 années de gel de la vigne. Les vergers s'étendent aujourd'hui sur 6 hectares (pommes, poires et cerises).

