



CHATEAU TOUR BEL AIR

Cru Artisan

Exclusivité design étiquette

Appellation : Haut-Médoc

Terroir : argiles mêlées à des graves

Surface vignoble : 7,8 ha

Densité : 7 500 pieds / ha

Age des vignes : 35 ans en moyenne (50 ans pour les plus vieilles !)

Cépages : Merlot 50% -

Cabernet Sauvignon 50%

Vendanges : Mécaniques et manuelles (vieilles vignes)

Vinification : Traditionnelle en cuves inox, lots vinifiés séparément selon plan parcellaire.

Elevage : 8 mois en barriques

Dégustation

Robe rouge intense. Nez fruité, évoluant ensuite vers des notes de sous-bois. En bouche, il est souple avec un tannin doux et équilibré.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : viandes grillés, fromages.

Origine

Un des 44 crus artisans que compte le Médoc. Cette distinction correspond à des vins provenant d'exploitations de taille modeste où les exploitants contribuent à l'ensemble des travaux de la vigne et du vin. Cissac est une commune de la presqu'île du Médoc. La propriété est entièrement localisée sur cette commune et est située à moins de 6 km de la Gironde, non loin de Saint-Estèphe et de Pauillac. L'exploitation reprise en 2006, est conduite en mode traditionnel ; les traitements sanitaires, les désherbages et les fumures sont raisonnés en fonction des besoins de la plante et à partir d'observation permanente afin de réduire les interventions.

