

Château Bel Air

Castillon Côtes de Bordeaux

*Un vin d'une jolie couleur rouge vif et franc. Une parfaite maturité.
Une belle intensité et densité. Des notes de fruits confits. Arômes plus complexes, fumés et confiturés
avec des notes de vanille. Tannins veloutés avec un côté rond et des tanins enrobés.
A boire.*

HISTOIRE ET SITUATION GÉOGRAPHIQUE : La maison noble de Bellair, située sur la commune de Belvès de Castillon, a une longue histoire qui remonte à 1627 au temps où Jean Dupoujet, propriétaire des lieux, était écuyer du roi Louis XVIII. Depuis 1993, le Château Bel Air appartient à Monsieur Patrick David.

SURFACE EXPLOITEE : 55,5 hectares.

NATURE DU SOL : Plateaux argilo-calcaire très caillouteux, nombreux silex, bien drainé.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

VENDANGES : Vendanges mécaniques.

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves ciment thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid 3 à 4 jours. Fermentation entre 18° et 25°. Macération de 28 à 30 jours.

ELEVAGE : Elevage en cuves ciment

