



Château Bel-Air Ortet Saint-Estèphe



*M. Bibilli,
Responsable d'exploitation*

Le vin

Situation sur la commune de SAINT ESTEPHE
Terroir : Croupes graveleuses
Encépagement : de 48 % Merlot, 52 % Cabernet Sauvignon
Vinification : traditionnelle
Elevages : en barriques en chêne
Aptitude au vieillissement : 2 à 8 ans

Dégustation

Robe : Grenat
Nez : Puissant aux notes boisées où se côtoient le fruit confit,
le pruneau et le vieux cuir.
Bouche : Ample, riche et volontaire.
Une belle expression de ce fabuleux terroir.

Accompagnement

A servir avec foie de veau, gigot à la ficelle, baron d'agneau au four.
Fromage : brebis des Pyrénées, Edam, Pont L'Evêque
Température de dégustation 16/18 °

