

Sur ce micro-vignoble tout concourt à accomplir un vrai travail d'orfèvre ... Par petites touches, sur ce terroir d'exception, est-il possible de faire éclore un vin d'une puissance et d'une ampleur rares ? A chaque millésime, c'est l'avènement d'un grand classique.

Situé contre le village de Saint-Estèphe, le vignoble du Château Bel-Air Ortet bénéficie d'un sous-sol essentiellement graveleux particulièrement bien drainé. Ses vins, aux tanins profonds, sont harmonieux, charpentés et, comme pour les grands Saint-Estèphe, un certain vieillissement contribue au développement de ses grandes qualités.

## LE VIGNOBLE

COMMUNE : SAINT-ESTÈPHE.

TERROIRS : CROUPES GRAVELEUSES.

SUPERFICIE : 3,5 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ANS.

## LE VIN



### Assemblage

52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon

### Vinification

Fermentation de 4 jours à froid et fermentation douce à 27° pendant 32 jours.

### Elevage

Entonnage en barriques sitôt fermentation achevée, élevage barriques françaises pendant 12 mois dont 35% neuves.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindra sa plénitude vers 2023/2025.

### Dégustation

Nez d'une grande complexité pour lequel l'élevage en barrique de chêne a apporté des notes vanillées et toastées.  
Bouche ample, charnue et racée, expression d'un joli terroir sur un grand millésime.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge ou blanche ou encore avec du fromage à pâte molle.

## PALMARES

Bronze, Concours National des Vins de Macon, 2017  
Bronze, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2017

