

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

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindre sa plénitude vers 2021/2023.

Dégustation

Une robe élégante avec de beaux reflets rubis. Le nez complexe et riche est dominé par des notes de bois brûlé et de fleurs séchées. En bouche, ce cru révèle une grande harmonie avec la race des grands terroirs.

Accompagnement

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

