

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 2022/2024.

Dégustation

Dotée d'une robe chatoyante pourpre doré, ce vin présente un nez riche et complexe aux notes de cacao, vieux cuir et coing. La bouche, harmonieuse et suave ravit le palais.

Accompagnement

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

PALMARES

Argent, Concours National des Vins de Mâcon, 2016

Bronze, Concours Général Agricole de Paris, 2016

