

Château La Rose Belair



AOC Bordeaux Supérieur

VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées de nuit, afin d'éviter l'oxydation des arômes, sur des raisins arrivés à maturité optimale. Le Merlot, majoritaire dans l'assemblage, exprime ainsi tout son fruité grâce aux heures d'ensoleillement qu'il a accumulées au cours de sa maturation. Le Cabernet-Sauvignon, bien que secondaire dans l'assemblage, est pourtant indispensable à l'équilibre structurel du vin. La vinification est traditionnelle, en cuve inox. Les raisins sont égrappés et la fermentation thermo-régulée. Le choix des levures de fermentation assure une maîtrise totale de la transformation du jus de raisin en vin. Les vins de presse sont élevés à part et éventuellement réincorporés après dégustation. Les vins les plus concentrés font l'objet d'un élevage en fût. Le vin poursuit ensuite son élevage en bouteille dans un chai de stockage parfaitement tempéré.

DÉGUSTATION

Ce Bordeaux Supérieur arbore une belle robe rubis profond, limpide et brillante. Le nez est intensément fruité, exhalant de délicieux arômes de petits fruits rouges et noirs bien mûrs (framboises, cassis), relevés par des notes épicées. Ronde, élégante et équilibrée, la bouche séduit grâce à sa jolie matière fruitée.

Très facile à marier à table, ce vin croquant et sur le fruit accompagnera à merveille charcuterie, gigot d'agneau, magret de canard, côte de bœuf ou fromages à pâte cuite.