

Château de Bel-Air - Morgon - "La Comtesse Noire" Rouge - 2018

Vignoble

- Sol : Désagrégation de sables granitiques
- Surface : 1.15 ha
- Âge moyen : 55 ans

Viticulture

- Particularités : Terra Vitis HVE

Vendanges

- Type de récolte : Vendanges manuelles

Vinification

- Vinification : Macération 14 jours en grappes entières
- Élevage : Fûts de chêne 11 mois
- Assemblage : Gamay

Dégustation

- Oeil : Parfums de fruits mûrs légèrement épicés
- Nez : Charpenté et charnu sur des notes de fruits compotés
- Bouche : Une belle longueur fruitée légèrement boisée
- Durée de garde : 5 / 6 ans

Gastronomie

- Température : 15 °C
- Délicieux avec : Viandes en sauce et fromages à pâte molle

Produit par : Château De Bel-Air

Exploitation de l'EPL : Lycée Bel Air

