

DOMAINE DE
Bel Air



Cuvée : Tradition

Appellation : Côtes du Rhône

Millésime : 2020

Couleur : Rouge

Rendement : 45 Hl/Ha

Cépages

70% Grenache

30% Syrah

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification : Éraflage à 100%, 15 à 20 jours de macération avec une température de 30°C max

Fermentation : 100% cuve inox

Dégustation

Robe : Soutenue, brillante et limpide aux reflets pourpres profonds

Arômes : Petits fruits rouges (cassis - myrtille)

En bouche : Ample et gras, belle sucrosité, note de groseilles, cannelle et une touche de Moka

Finale légèrement fumée, prolongée par des tanins soyeux

Température de service : 16°C à 18°C

Potentiel de garde : 1 à 5 ans

Mis en bouteille au Domaine

