



BEL-AIR

IGP Cévennes - Rouge

Le Bel Air celui que nous respirons sur ces petits territoires de vignes mais aussi d'arbres et de futaies. Le Pinot Noir trouve sa respiration dans cette biodiversité. Les Cévennes nous délivrent leur fraîcheur en vent d'Ouest. Le Bel Air est aussi celui de son vigneron, sa fierté, sa vaillance qu'il entend bien offrir droit dans vos verres et lui, humble mais droit dans ses vignes.



Géologie du sol : Gravette calcaire

Encépagement : Pinot Noir

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorég



Elevage : 30% du volume élevé en fûts neufs.

TAV : 13% vol

Rendements : 50 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Une robe brillante et franche.

- **Aspect olfactif** :

Des notes de confiture de groseille.

- **Aspect gustatif** :

La bouche est élégante, bien équilibrée, sur les épices et fruits noirs.



Accords mets et vins :

Carpaccio de thon rouge, pot au feu.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.

