

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.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 12,5% vol

Rendements : 50 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe tuilée et brillante.

Aspect olfactif :

Arômes de cerise confite et de griotte.

Aspect gustatif :

Bouche friande, finale épicée. Arôme de pruneau.



Accords mets et vins :

Tartare de bœuf, blanquette de veau.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.