Clos Bel-Air, Montagne Saint-Emilion



Petite propriété de 3 Ha vinifié au château Moulin Noir. La propriété est située à Montagne, un petit village au nord de Saint-Emilion. Les vignes sont conduites de façon durable. Après un tri parcellaire les raisins sont triés sur table, subissent une longue macération avant une garde en cuve inox de 18 mois avec un apport de bois.

Origine: Situé sur les coteaux argilo-calcaires de Montagne, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement optimal et d'un drainage naturel. Le climat océanique tempéré favorise une maturation lente et régulière du Merlot, cépage dominant.

Encépagement: 60% merlot & 40% cabernet-franc

Vinification: Vendanges manuelles, égrappage total, fermentation en cuves inox à température contrôlée, puis élevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français, dont 30 % neuves.

Dégustation: Le vin est souple et agréable, un vin comme on aime avec ses arômes de baies rouges, une légère note de sous-bois ainsi que des mûres sauvages et une subtile pointe de bois.

Potentiel de garde: 4-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec un filet de bœuf sauce bordelaise, un magret de canard aux figues ou un gratin de pommes de terre à la truffe.

- Daube de boeuf aux olives
- Tournedos sauce béarnaise
- ...