

CHÂTEAU RAGON BEL-AIR 2013

Bordeaux Supérieur AOP, Rouge

Présentation de la propriété

En s'installant en 1957 sur une vingtaine d'hectares à Landerrouat, Christian Sorges n'aurait pas imaginé l'expansion qu'a connu le Château Ragon. Plus que des hommes, c'est toute une famille qui au fil des générations a travaillé cette vigne, une famille qui a montré que le travail et le sérieux amènent bien des choses. Aujourd'hui le vignoble s'étend sur près de 200 hectares.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Landerrouat

Superficie : 200 hectares.

Assemblage du vin : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc.

Type sols : Plateaux argilo-calcaires.

Méthode vinification : Vinification traditionnelle dans des cuves thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Ragon Bel-Air 2013 se caractérise par une couleur rubis brillante et soutenue avec des reflets violets. Au nez le vin est puissant, expressif et complexe. Il nous offre des arômes de fruits mûrs, de cassis, d'épices et de myrtilles. En bouche ce millésime nous offre des notes de café, de fruits noirs et d'épices. Le vin est souple, bien équilibré avec des tanins soyeux.

Accord mets et vin : Agréable avec une belle pièce de boeuf ou bien du fromage.

Température de service : Entre 16°C et 18°C.

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

