

Château BEL AIR ORTET

Saint-Estèphe

RAISON SOCIALE

SCEA M&C QUANCARD

NOM DU PROPRIETAIRE

SCEA M&C QUANCARD

NOM DU DIRECTEUR

Roland QUANCARD

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

3,50 Ha

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

TERROIR / GEOLOGIE

Croupes graveleuse

ENCEPAGEMENT EN %

52% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Fermentation de 4 jours à froid et fermentation douce à 27° pendant 32 jours

DUREE D'ELEVAGE, % BARRIQUES NEUVES

Mis en barrique aussitôt la fermentation finie. Elevé 12 mois en barriques Françaises dont 60% de barrique neuves

ADRESSE ADMINISTRATIVE

La Mouline - 4 rue du Carbouney - BP 36 - 33565 CARBON BLANC CEDEX

ADRESSE DU CHAIS

Rue du Château - 33250 CISSAC-MEDOC

COORDONNEE GPS : Latitude - Longitude

Latitude Nord 45°13'32,398"" / Longitude Ouest 0°49'50,906"

TELEPHONE

05 57 77 88 88

FAX

05 57 77 88 99

SITE INTERNET

www.chevalquancard.com

EMAIL

chevalquancard@chevalquancard.com

HISTORIQUE ET PRÉSENTATION RESUMÉ

Sur ce micro-vignoble tout concourt à accomplir un vrai travail d'orfèvre... Par petites touches, sur ce terroir d'exception, est-il possible de faire éclore un vin d'une puissance et d'une ampleur rares ? À chaque millésime, c'est l'avènement d'un grand classique. Situé contre le village de Saint-Estèphe, le vignoble du Château Bel-Air Ortet bénéficie d'un sous-sol essentiellement graveleux particulièrement bien drainé. Ses vins, aux tanins profonds, sont harmonieux, charpentés et, comme pour les grands Saint-Estèphe, un certain vieillissement contribue au développement de ses grandes qualités