



## Château Bel Air Ortet

*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.*

*Le millésime 2016: doté d'une robe intense, ce vin présente un nez d'une grande complexité aux notes vanillées légèrement fumées. En bouche, il révèle des arômes de torréfaction (café, cacao...) et des tannins denses issus de raisins récoltés à pleine maturité. Un vin complet et équilibré. S'appréciera accompagné d'une viande rouge ou blanche ou encore avec du fromage à pâte molle.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SCEA M&C QUANCARD

**Propriétaire:** SCEA M&C QUANCARD

**Directeur:** Pierre Jean Larraqué

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 3.3 Ha

**Âge moyen des vignes:** 25 ans

**Terroir / Géologie:** Croupes graveleuses élevées

**Encépagement en %:** 52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon

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

**Durée d'élevage, % Barriques neuves:** Entonnage en barriques sitôt fermentation achevée, élevage barriques françaises pendant 12 mois dont 35% neuves

## VISITES

**Visite des installations techniques:** Non

**Visite à la vigne:** Non

**Visite privative possible:** Non

**Visite non privative:** Non

**Visite gratuite:** Non

**Visite payante:** Non

**Visite sans rendez-vous:** Non

**Visite avec rendez-vous:** Non

**Visite faite par le propriétaire:** Non

**Parcs et jardin accessibles au public:** Non

## HORAIRES D'OUVERTURE

**Lundi:** Fermé

**Mardi:** Fermé

**Mercredi:** Fermé

**Jeudi:** Fermé

**Vendredi:** Fermé

**Samedi:** Fermé

**Dimanche:** Fermé

## CONTACT

**Adresse:** Rue du Château, 33250 CISSAC-MEDOC

**Coordonnées GPS:** 45.225674 / -0.830819

**Téléphone:** +33557778888

**Site internet:** <http://www.chevalquancard.com>

**Email:** [chevalquancard@chevalquancard.com](mailto:chevalquancard@chevalquancard.com)

**Facebook:** <http://facebook.com/chevalquancard1844>

**Linkedin:** <https://www.linkedin.com/company/chevalquancard/mycompany/?viewAsMember=true>