Cette jolie petite propriété de 6.8 Ha fait partie du château Moulin Noir à cheval sur deux appellations ; Lussac et Montagne-St-Emilion.
Les vignes sont conduites en viticulture durable qui lui vaut la certification haute valeur environnementale. Ici, tout est géré par Vitigestion. Vitigestion est une entreprise remplie d’ingénieurs agronomes et d’œnologues qui apportent aux propriétés l’assistance et compétence nécessaire. Ils peuvent conseiller ou même gérer de A à Z. Ils comptent parmi leurs clients pas mal de châteaux Bordelais de grand renom. Ils prennent en main les ressources humaines, l’achat de produits, le matériel, la conduite de la vigne, l’œnologie, vinifications le packaging jusqu’à la commercialisation. C’est encore plus vrai ici, tout comme le Château Lescalle car ces propriétés leur appartiennent.
Bel-Air est le nom du lieu-dit, qui, comme tous les Bel-Air, est bien espacé et aéré. Celui-ci est situé sur un coteau d’argile et de calcaire tout proche de Lussac. Les raisins à 60% de merlot et 40% de cabernet-franc sont en partie cueilli à la main et triés sur table. S’en suit un éraflage total et une longue macération en cuves thermorégulées. Le jeune vin passe 18 mois en cuves avec un apport raisonné de staves de chêne avant embouteillage.

Petite propriété de 6.5 Ha vinifié au château Moulin Noir. Le propriété est située à Montagne, un petit village au nord de Saint-Emilion. Les vignes sont conduites de façon durable. Après un tri parcellaires les raisins sont triés sur table, subissent une longue macération avant une garde en cuve inox de 18 mois avec un apport de bois.

Le vin est vraiment souple et agréable, un vin qu’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.

Il va parfaitement avec un steak-frites, une viande blanche à base de champignons et pas que de Paris.