



CLOS BEL-AIR

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION



APPELLATION: Montagne-Saint-Émilion

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Montagne

SOL: Coteaux argilo-calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION: 6 000 pieds/ha

SURFACE: 6,80 ha

ENCÉPAGEMENT: 60% Merlot / 40% Cabernet Franc

PRODUCTION RAISIN:

- Suivi du vignoble (viticulture durable)
- Contrôle de la maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)
- Vendanges manuelles & mécaniques
- HVE 3

VINIFICATION:

- Sélection parcellaire et tri sur table
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées
- Maintien des températures de fermentation autour de 28°
- Trois remontages journaliers
- 1 à 3 soutirages suivant dégustation
- Cuvaison longue

ELEVAGE:

- 12 à 18 mois en cuve inox avec apport raisonné de produits alternatifs (staves)

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS





CLOS BEL-AIR

MONTAGNE - SAINT - ÉMILION



APPELLATION: Montagne-Saint-Émilion

VITICULTURAL AREA: Montagne

SOIL: Clay-limestone hills

PLANTATION DENSITY: 6 000 stocks/ha

SURFACE: 6,80 ha

GRAPE VARIETY: 60% Merlot / 40% Cabernet Franc

GRAPE PRODUCTION:

- Follow-up of the vineyard (sustainable viticulture)
- Ripeness control (taste, quantity, analytics of grapes on each plot)
- Manual & mechanical harvest
- HVE 3

WINE-MAKING PROCESS:

- Plot selection and crop selection on tables
- Total destemming
- Must fermentation in thermo regulated stainless vats
- Average fermentation temperature of 28°
- 3 pumping over per day
- 1 to 3 rackings depending on the wine-testing session
- Fining after testing
- Long vatting

MATURING:

- 12 to 18 months in stainless steel vats with a reasoned adding of alternative products (stave)

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS

