



CHÂTEAU BEAULIEU

Côtes de Bourg



2020

VITIS Amphore

Sol: Argilo-calcaire

Rendement: 45 hl / ha

Cépage: 100% Malbec

Superficie: 1 hectare

Production: 2 000 bouteilles

Age moyen: 50 ans

Densité de plantation: 6,200 pieds / ha

Conduite de la vigne: Guyot Double

Vendanges: Manuel

Vinification: La vinification se fait en Amphore, en préservant la pureté d'expression du cépage Malbec ainsi que des terroirs, sans altération.

Inertie thermique: une température stable et fraîche est maintenue dans l'amphore. Le vin évolue lentement dans l'amphore ce qui favorise la synthèse d'arômes frais et fruités. Il y a une suspension constante du fluide, ce qui permet d'extraire de la complexité, de la rondeur et du gras. La porosité de l'amphore permet à l'air de circuler et favorise les échanges gazeux entre le vin et l'air ayant pour effet d'assouplir les tanins.

Elevage: 18 mois

Note de Dégustation

Au couleur rouge foncé intense avec des nuances violettes, ce vin exprime des caractères terreux et herbacés entrelacés de saveurs de framboise juteuse et de cerise noire. Il est corsé et doux avec une belle longueur et une texture minérale distinctive reflétant les sols uniques du vignoble. Un vin de grande structure et d'équilibre.

Aging Potential

Temperature

10 years

18°

**Alcohol by
Volume**

14°

