



GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU BEAULIEU
Côtes de Bourg



Edition Limitée
Sélection du Domaine

Sol: Argilo-calcaire

Rendement: 45 hl / ha

Cépage: 70 % Merlot et 30% Cabernet Sauvignon sur les meilleures parcelles

Superficie: 2 hectare

Production: 12 000 bouteilles

Age moyen: 50 ans

Densité de plantation: 6,200 pieds / ha

Conduite de la vigne: Guyot Double

Vendanges: Vendange manuelle en partie

Vinification: Macération de 30 jours. Fermentation entre 25 et 30° en cuve thermo régulée, avec remontage fractionné, pigeage, remontage et délestage.

Elevage: Fermentation malolactique en fût pour partie. Vieillissement en barrique pendant 12 mois

Note de Dégustation

Couleur soutenu, limpide et brillante, un nez profond sur les fruits noirs et boisé. Une bouche pleine, dense avec une belle longueur.

Aging Potential

Temperature

10 ans

18°

Alcohol by Volume

14.5°



CHÂTEAU BEAULIEU