



CHÂTEAU BEAULIEU

Côtes de Bourg



2020

Tradition Collection Héritage

Sol: Argilo-calcaire

Rendement: 45 hl / ha

Cépage: 80% Merlot, 10% Malbec, 5 % Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Superficie: 7 hectare

Production: 60 000 bouteilles

Age moyen: 30 - 35 ans

Densité de plantation: 5,000 pieds / ha

Conduite de la vigne: Simple & Double Guyot

Vendanges: Elles ont lieu à la fin de l'été, entre septembre et octobre, lorsque les raisins ont atteint une maturité optimale. Ces dates précises varient d'une année à l'autre, témoignant du mariage subtil entre le savoir-faire viticole et les caprices bienveillants de la nature.

Vinification: La vinification inclut une macération de 25 à 30 jours pour extraire pleinement les arômes, tanins et composés colorés des peaux des raisins, contribuant à la structure du vin. La température est soigneusement maintenue entre 25 et 30 °C dans nos cuves thermo régulées, préservant ainsi les caractéristiques aromatiques du cépage.

Elevage: Fermentation malolactique en fût pour partie et en barrique pendant 3 à 6 mois.

Note de Dégustation

Robe grenat, Nez aux arômes fruités, offrant une certaine fraîcheur, qui s'ouvre sur des notes épiciées de vanille et de coco, Bouche vive et longue, aux arômes de cerise, accompagnés par des notes grillées, torréfiées, à la structure tout en maîtrise.

Aging Potential

Temperature

5 - 10 ans

18°

Alcohol by Volume

14°



CHÂTEAU BEAULIEU