



Chateau Beaulieu 2019



Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Cépage :

70 % Merlot et Cabernet Sauvignon sur les meilleures parcelles.

Superficie : 2 hectares

Production : 12 000 bouteilles

Age moyen : 50 ans

Densité de plantation : 6 200 pieds / ha

Conduite de la vigne : Guyot double

Vendange : 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.

Vieillessement 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.

Garde	Température	Alcool par Volume
10 ans	18°	14,5°



V-Label



CHATEAU BEAULIEU