



CHÂTEAU BEAULIEU

Côtés de Bourg



2024

Blanc Du Château

Sol: Argilo-calcaire

Rendement: 45 hl / ha

Cépage: 60% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris.

Vignoble: Les vignes pour ce vin prospèrent dans un sol argilo-calcaire, conférant à notre vin une identité singulière.

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

Vinification: Après un tri minutieux mécanique, nos raisins sont pressés directement pour préserver leur fraîcheur. Le moût est débourbé pour une clarification naturelle avant fermentation à basse température, préservant ainsi les arômes. Le Sauvignon Blanc est élevé 4 mois en amphore, tandis qu'une partie du Sémillon bénéficie de 4 mois d'élevage en barrique avec bâtonnage sur lies. Pour le Sauvignon Gris, un élevage de 4 mois en barrique avec bâtonnage offre richesse et profondeur.

Note de Dégustation

Un Blanc lumineux aux reflets jaune pâle, dévoilant un bouquet séduisant et expressif de citron, de pêche et de fleurs blanches. Sa bouche équilibrée, fraîche et ronde, laisse place à une finale vibrante, portée par une énergie minérale vivifiante.

Aging Potential

1 - 2 years

Temperature

14 - 16°

Alcohol by Volume

12.5°

