



CHÂTEAU
BEAUVILLAGE

● VIGNOBLE & CULTURE

Superficie : 24 hectares

Terroir : sol argilo-calcaire et sables graveleux

Encépagement : merlot & cabernet sauvignon

Age moyen de nos pieds de vigne : 35 ans

Taille : guyot double

Effeuillage : mécanique

Mode de culture : enherbement dans les rangs depuis 1995

Certification environnementale : AREA niveau 2 au titre de la loi Grenelle II

● VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte de la vendange : mécanique avec ramassage parcellaire

Tri de la vendange : égreneur-trieuse au chai

Fermentation : macération préfermentaire à froid durant 3 jours

Vinification : effectuée de façon traditionnelle, thermorégulée à cépages séparés sur une durée de 28 jours

Pressurage : pressoir vertical

Elevage : 12 mois en fûts de chêne, type de chauffe céramique, intensité moyenne

Degré Alcoolique : 13% Vol.

● ASSEMBLAGE

Merlot : 55 %

Cabernet Sauvignon : 45 %

● OENOLOGUES CONSULTANTS :

Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT

● NOTES DE DEGUSTATION :

Le millésime 2014 possède une très belle robe profonde, limpide et brillante. Nez net, fin et pur sur les fruits rouges cassis et cerise, des fruits bien mûrs soulignés par un boisé parfaitement fondu donnant de la complexité avec des notes toastées. Bouche généreuse, puissante avec des tanins moelleux. Le milieu de bouche est plein, charnu avec une belle sucrosité. La structure tannique imposante donne au vin un potentiel de garde important.



2014