



CHÂTEAU
BEAUVILLAGE



2017

• **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

Effeillage : mécanique

Mode de culture : enherbement dans les rangs depuis 1995

Certification environnementale : AREA niveau 2 au titre de la loi Grenelle II – HVE niveau 3 (à compter du millésime 2018)

• **VINIFICATION & ELEVAGE**

Récolte de la vendange : mécanique avec ramassage parcellaire

Tri de la vendange : égreneur-trieur 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 %

• **GÉNOLOGUES CONSULTANTS :**

Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT

• **NOTES DE DEGUSTATION**

Belle robe rouge bordeaux, brillante. Le premier nez est friand, gourmand. Les notes de petits fruits rouges et bleus sont présents, arômes de groseille et de myrtille. Belle complexité à l'aération avec des notes toastées, le boisé est bien intégré, fondu. La bouche est bien construite, les tanins sont enrobés par une belle sucrosité. Il y a également beaucoup de fraîcheur, une belle acidité qui apporte de la longueur. Finale gourmande sur des notes de fruits rouges.

• **RECOMPENSE**



Concours Général Agricole de Paris 2019 - **Médaille de Bronze**
