



CHÂTEAU
BEAUVILLAGE



**Les points forts du
millésime 2018 :**

- 14,20% Vol. (marché américain)
- Certifié HVE de niveau 3
- Concours IWSC 2020



• **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 : Haute Valeur

Environnementale de niveau 3

• **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 : 14,5 % Vol.

• **ASSEMBLAGE**

Merlot : 55 % & **Cabernet Sauvignon** : 45 %

• **ŒNOLOGUES CONSULTANTS :**

Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT

• **PREMIERES NOTATIONS**

Gault & Millau 90-92 - « Boisé légèrement moka, de belles épices. Du bois certes mais bien fondu. Bouche suave et dense, des tanins veloutés, une belle structure pour un vin certes boisé mais très intéressant. »

Bernard Burtschy - Le Figaro Magazine 90-91 – « De robe sombre, le nez est très intense, joliment fumé. Le vin est ambitieux avec un bel élevage et de l'élégance. Un coup de cœur ! »

• **RECOMPENSES**



Concours des Œnologues de France, Vinalies Internationales 2020 : **Médaille d'Or**