



CHÂTEAU
BEAUVILLAGE



Les points forts du millésime 2019

- Certifié HVE de niveau 3
- Notations presse
- Médaille d'Or Concours des Vins Elle à Table 2021

• VIGNOBLE & CULTURE

Superficie : 25 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 : égréneur-trieur optigrappe

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 % Vol.

• ASSEMBLAGE

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

• ŒNOLOGUES CONSULTANTS :

Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT

• NOTATIONS PRESSE

James Suckling - 91-92

Bernard Burtschy - 91-92

Neal Martin – Vinous - 89-91

Yves Beck - Beckustator - 90-92

• RECOMPENSE



Médaille d'Or – Concours des Vins Elle à Table 2021