



CHÂTEAU
BEAUVILLAGE



• 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 : égreneur-trieur « Opti-Grape »

Fermentation : macération pré-fermentaire 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 : 13,5 % Vol.

• ASSEMBLAGE

Merlot : 50 % & **Cabernet Sauvignon** : 50 %

• ŒNOLOGUES CONSULTANTS

Antoine MEDEVILLE & Thomas MARQUANT

• NOTATIONS PRESSE

Vinous - Neal Martin 89-91 « Bouquet agréable de petits fruits rouges bien définis et de boisé bien intégré. La bouche est mi-corsée avec des notes séveuses de cassis et de graphite, une bonne structure et juste ce qu'il faut d'austérité en finale. »

James Suckling 89-90 « Un rouge ferme et juteux avec un corps moyen et un solide noyau de fruits. Agrumes et chocolat noir. Bravo à ce domaine pour ce millésime »

• RECOMPENSES



Médaille d'Or - Concours International de Lyon 2023



Médaille d'Argent - Concours Général Agricole Paris 2023