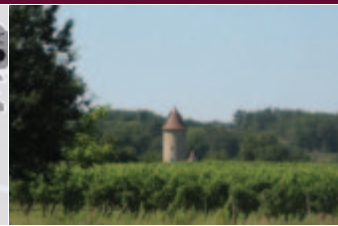




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU DE BEAULIEU

BORDEAUX RGE SUPERIEUR



## LE VIGNOBLE

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

## L'HISTOIRE

Le château de Beaulieu a été conduit durant plusieurs générations par la famille Rion, membre fondateur de la principale cave de l'appellation en 1934. Aujourd'hui, le château appartient à la famille Farges.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage en barriques pendant 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.



### CÉPAGES

65% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



### DÉGUSTATION

Robe intense rouge sombre. Nez de fruits mûrs, de vanille, boisé élégant. Bouche ample, tannique, ronde aux arômes de fruits et de bois bien équilibrée. Bois bien présent en harmonie avec les arômes de fruits. Plutôt traditionnel