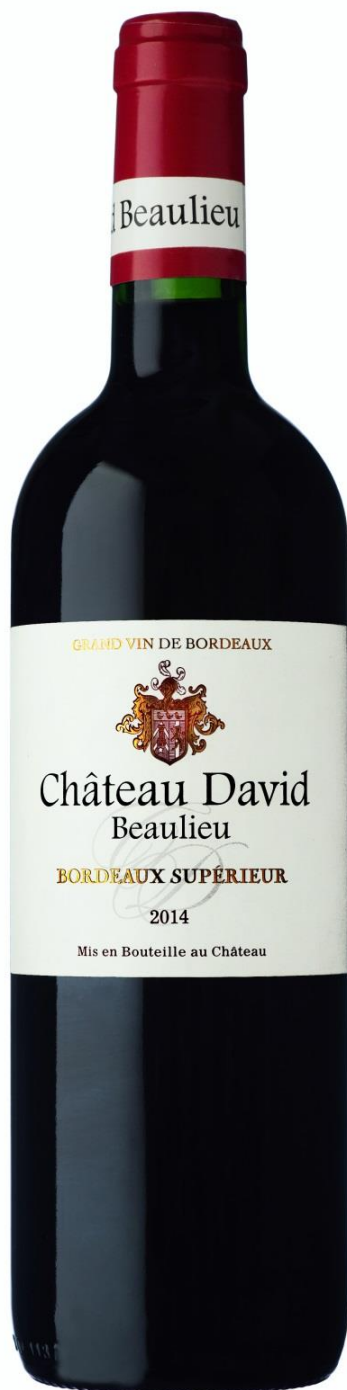


# Château DAVID BEAULIEU

## Bordeaux Supérieur



### **SUPERFICIE**

65ha

### **APELLATION**

Bordeaux Supérieur Rouge

### **CEPAGES**

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (5%), Cabernet Franc (15%)

### **TERROIR**

Argilo graveleux sur situé sur les communes de Galgon et Villegouge

### **AGE MOYEN DES VIGNES**

25 ans

### **PRODUCTION**

450 000 bouteilles

### **CULTURE**

Vendanges vertes

Effeillage

Rendement : 50 hl/ha

### **VENDANGES ET VINIFICATION**

Vendanges mécaniques avec tri

Eraflage

Vinification en cuves inox

Cuaison : 20 à 25 jours

### **ELEVAGE**

Elevage des vins en cuves (12 à 18 mois)

Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Mise en bouteille au château par nos soins avec notre propre chaîne de mise en bouteilles

### **DEGUSTATION**

Le château David Beaulieu se caractérise par une belle couleur profonde et un nez à la fois épanoui, fin et intense où s'intègrent délicatement les arômes de fruits rouges et de violette.

L'attaque est souple et s'ouvre sur un vin fin distingué, fondu et velouté qui s'agrémentent d'une longue finale fruitée

### **PRESSE ET CONCOURS**

2004- Médaille d'Argent au concours de Paris

### **ACCORDS MET/VIN**

Le Château David Beaulieu s'accordera parfaitement sur des volailles, civets, rôtis mariné des viandes et fromages. Servir à 18°C