

FICHE TECHNIQUE

Château David Beaulieu

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

2022

Fruité, Souple, Soyeux



Commune : Galgon

Superficie : 130 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Densité : 3300 à 4500 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 25 ans

Viticulture : Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité. Effeillage.

Vendanges avec tri.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale et ISO 14001.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à basse température pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées pendant 20 jours.

Assemblage : 80% Merlot, 16% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

Degré : 13.5% vol

Production : 450 000 bouteilles

Élevage : 12 mois en cuve inox pour préserver le fruit. Partiellement boisé avec du chêne français pour équilibrer parfaitement le vin.

Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles.

Certifié IFS (sécurité alimentaire)

Notes de dégustation : Le Château David Beaulieu présente une robe d'une couleur pourpre.

Au nez, il exprime des notes intenses de fruits rouges sur la fraîcheur : fraises des bois, framboise et cassis frais.

Une bouche ronde et ample aux tanins fondus et soyeux. Un vin séduisant et harmonieux.

Le vin persiste en finale en conservant un fruit croquant.

Peut facilement se garder de 2 à 5 ans.

Récompenses :

• Médaille d'Or au concours de Vinalie 2023