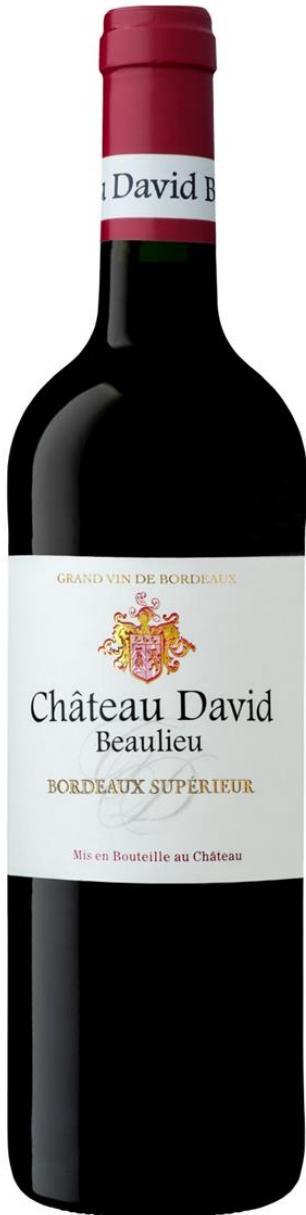


# Château DAVID BEAULIEU 2019

*Bordeaux Supérieur*



Le Château David Beaulieu est un vin fin, produit à **75% de Merlot, 5% de Cabernet Sauvignon et 20% de Cabernet Franc.**

Le terroir sur lequel mûrissent nos raisins est de type argilo graveleux sur majorité de parcelles en coteaux situées autour des communes de Galgon et Villegouge.

Nous produisons **250 000 bouteilles** de Château David Beaulieu, pour un rendement à l'hectare de 50 hectolitres. L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

---

## ➤ CULTURE

Effeuillage

Vendanges vertes

## ➤ VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri

Eraflage total

Vinification en cuves inox, Cuvaison : 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

Robe d'une couleur cardinale.

Au nez, le Château David Beaulieu exprime des notes intenses de fruits sur la fraîcheur : fraises des bois, framboise noire et cassis frais.

En bouche, le vin est richement fruité, souple et présente des tanins fondus. Beau volume, pour ce vin harmonieux, qui évolue avec vivacité grâce à une belle tension.

Le vin persiste en finale en conservant un fruit croquant.

Peut facilement se garder de 2 à 5 ans.

---

## PRESSE ET CONCOURS

Médaille d'Or au Concours des Vins de Mâcon

Médaille d'Argent au Concours International de Bruxelles

Médaille d'Or au Concours Berliner Trophy



**SCEA des Vignobles Jalousie Beaulieu** - 1 Chemin de la Jalousie - 33133 GALGON

05 57 74 30 13 - [contact@jalousie-beaulieu.com](mailto:contact@jalousie-beaulieu.com)

