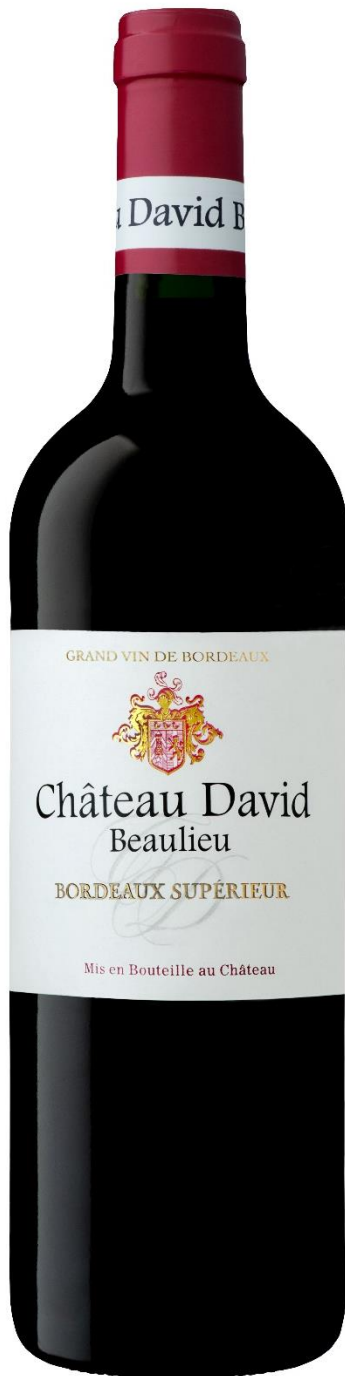


Château DAVID BEAULIEU

Bordeaux Supérieur



SUPERFICIE

65ha

APPELATION

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 total

Vinification en cuves inox, Cuvaision : 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

2016 Médaille d'Argent au concours de Paris

2016 Médaille d'OR au concours des vins International de Lyon

ACCORDS MET/VIN

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