

Château JALOUSIE BEAULIEU

Bordeaux Supérieur



SUPERFICIE

45ha

CEPAGES

Merlot (83%), Cabernet Sauvignon (7%), Cabernet Franc (10%)

APELLATION

Bordeaux Supérieur Rouge

TERROIR

Argilo graveleux sur majorité de parcelles en coteaux situées autour des Communes de Galgon, Villegouge et Périssac

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

RENDEMENT

50hl/ha

PRODUCTION

300 000 bouteilles

CULTURE

Effeillage
Vendanges vertes

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri à l'optimum de maturité de chaque parcelle
Eraflage total
Vinification en cuves inox
Cuvaision 25 à 30 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 Jalousie Beaulieu est un vin fin disposant d'un nez élégant, marqué par les fruits rouges nuancés d'épices. La bouche présente une matière charnue et des tanins fins.

PRESSE ET CONCOURS

2010- Médailles d'Argent au concours des vins d'Aquitaine-Bordeaux
2011- Médailles d'Argent au concours des vins d'Aquitaine-Bordeaux
2012- Médailles d'Argent au concours des vins d'Aquitaine-Bordeaux

ACCORDS MET/VIN

Le Château Jalousie Beaulieu s'accordera parfaitement sur des plats sucrés salés, des plats en sauce mais aussi sur des grillades et fromage. Servir à 18°C. Peut se conserver 5 à 10 ans en cave.