

# Château JALOUSIE BEAULIEU 2018

*Bordeaux Supérieur Rouge*

Le Château Jalousie Beaulieu est un vin fin, produit avec **90% de Merlot et 10% de Cabernet Sauvignon**.

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

Nous produisons **200 000 bouteilles** de Château Jalousie Beaulieu, pour un rendement à l'hectare de 45 hectolitres. L'âge moyen des vignes est de 35 ans.

## ➤ CULTURE

Travail du sol  
Effeillage  
Vendanges vertes

## ➤ VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri à l'optimum de maturité de chaque parcelle  
Eraflage total  
Vinification en cuves inox avec macération entre 28° et 32°  
Cuvaion 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

Ce vin offre une intense robe couleur rouge grenat avec des reflets violets.

D'une belle puissance aromatique, le nez s'ouvre sur des notes de fruits mûrs qui évoquent, la mûre sauvage et la groseille.

De belles notes fumées, poivrées apparaissent et confèrent une belle complexité.

Au palais, la bouche présente une trame solide avec des tanins enrobés. Le milieu de bouche est fruité qui conserve une grande fraîcheur et un bel équilibre.

De subtiles notes boisées, aux parfums de gousses de vanille et de brioche grillée participent à une belle longueur en finale.

Peut facilement se garder 5 à 8 ans.

## ➤ PRESSE ET CONCOURS

2018 Médaille d'Argent au Concours International des Vins de Bruxelles

2018 Médaille d'Or au Concours des vins de Paris

89 Points au Wine Enthousiat



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

05 57 74 30 13 - contact@jalousie-beaulieu.com

