

## FICHE TECHNIQUE

# Château Jalousie Beaulieu

BORDEAUX BLANC SEC

2021

*Frais, fruité, élégant*



**Commune :** Galgon

**Superficie :** 1 hectare

**Terroir :** Coteaux argilo-graveleux

**Densité :** 4500 pieds/hectares

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Viticulture :** Enherbement maîtrisé des rangs de vignes et travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité. Effeillage et vendanges vertes.

### Vendanges manuelles



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

**Vinification :** Les raisins sont vendangés au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C).

**Assemblage :** 100% Sauvignon Blanc

**Degré :** 12.5% vol

**Production :** 3 000 bouteilles

**Élevage :** Sur lies d'une durée de 6 à 8 mois en cuves inox.

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

**Notes de dégustation :** La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère.

A déguster en apéritif, sur des salades, des poissons ou des fruits de saison.

Se consomme frais, idéalement à 11°C.