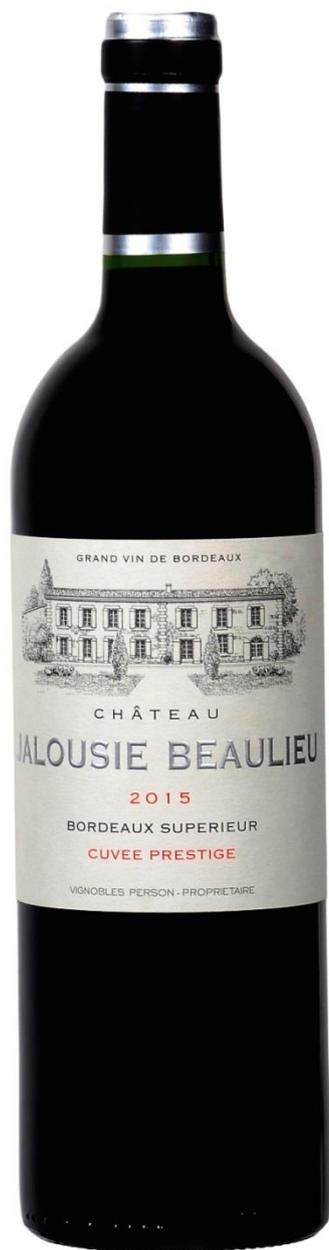


Château JALOUSIE BEAULIEU

CUVEE PRESTIGE

Bordeaux Supérieur



SUPERFICIE

6ha

APPELLATION

Bordeaux Supérieur Rouge

CEPAGES

Merlot (100%)

TERROIR

Argilo calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES

45 ans

RENDEMENT

40hl/ha

PRODUCTION

40 000 bouteilles

CULTURE

Ebourgeonnage

Effeillage manuel

Vendanges vertes

Sélection de vieilles vignes poussées à sur-maturité

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange ramassée à maturité optimale

Vinification traditionnelle en cuve inox avec macération entre 30°C et 32°C

Cuvaison 5 à 6 semaines

ELEVAGE

Elevage des vins 18 mois

Mise en bouteille au château par nos soins avec notre propre chaîne de mise en bouteilles

DEGUSTATION

Le Jalousie Beaulieu Cuvée Prestige est un vin puissant, riche et raffiné.

Une belle couleur soutenue et des parfums de fruits noirs. La bouche est fruitée, des notes de cerises noirs, de griottes. Des tanins souples en fin de dégustation, un équilibre parfait entre sucrosité, acidité et tanins.

PRESSE ET CONCOURS

2015- Médaille d'Argent au concours des vins d'Aquitaine-Bordeaux

ACCORDS MET/VIN

Cette cuvée prestige s'accordera parfaitement sur des plats distingués et raffinés, mais aussi sur des viandes et fromages.

Vin de garde, servir à 18°C, peut se conserver jusqu'à 15 ans en cave.