

## FICHE TECHNIQUE

# Château Jalousie Beaulieu

*Déjeuner à la Campagne en 1920*

**BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE**

**2021**

*Fruité, Souple, Soyeux*



### **Histoire : 100 ans avant**

Cette photo porte une histoire formidable, celle de notre famille. Mon arrière-arrière-grand-mère Marie et mon arrière-arrière-grand-père Fernand, sur la droite mon arrière-grand-père Henri avec son cousin profitant d'un déjeuner sur l'herbe en famille devant la propriété.

Un moment de détente après une longue semaine de travail au vignoble.

La promesse de ce vin est le partage, le plaisir, la fraîcheur au goût de jus de cerises. Au sein d'un environnement respecté, et des valeurs transmises depuis des générations : Investissements et travail pour devenir une image forte, la famille, la rigueur, la fiabilité, l'ambition.

**Commune :** Galgon

**Terroir :** Coteaux argilo-graveleux

**Age moyen des vignes :** 25 ans

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

Vendanges avec tri.



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

**Vinification :** Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à basse température pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées pendant 20 jours.

**Assemblage :** 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

**Degré :** 13% vol

**Production :** 60 000 bouteilles

**Élevage :** 6 mois en cuve inox pour préserver le fruit.

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

## UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS