

Château JALOUSIE BEAULIEU CUVÉE PRESTIGE 2018

Bordeaux Supérieur



Le Château Jalousie Beaulieu Prestige est un vin fin, monocépage, **produit uniquement à base de Merlot**.

Le terroir sur lequel mûrissent nos raisins est de type argilo graveleux sur les communes de Galgon et Villegouge.

Nous produisons **58 000 bouteilles** de Château Jalousie Beaulieu Prestige, pour un rendement à l'hectare de 45 hectolitres. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

➤ CULTURE

Ebourgeonnage/ Travail du sol

Effeillage manuel

Vendanges vertes

Sélection de vieilles vignes poussées à pleine maturité

➤ VENDANGES ET VINIFICATION

Vendange manuelle, trie 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 Prestige présente une belle robe sombre.

Intensément expressif, le bouquet aromatique exprime de belles notes de fruits noirs aux parfums de griotte en évoluant sur de gourmandes notes chocolatées, des notes de noisettes grillées et de moka, ponctuées de délicates notes florales de violette et de sous-bois.

La bouche évolue avec une grande précision. Onctueux, le vin offre une matière ample, solide, d'une grande richesse, très belle harmonie d'ensemble.

Le vin persiste longuement en finale sur des arômes complexes de menthe poivrée.

Peut facilement se garder 10 à 15 ans.

➤ PRESSE ET CONCOURS

90 Points au Wine Enthusiast



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

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

