

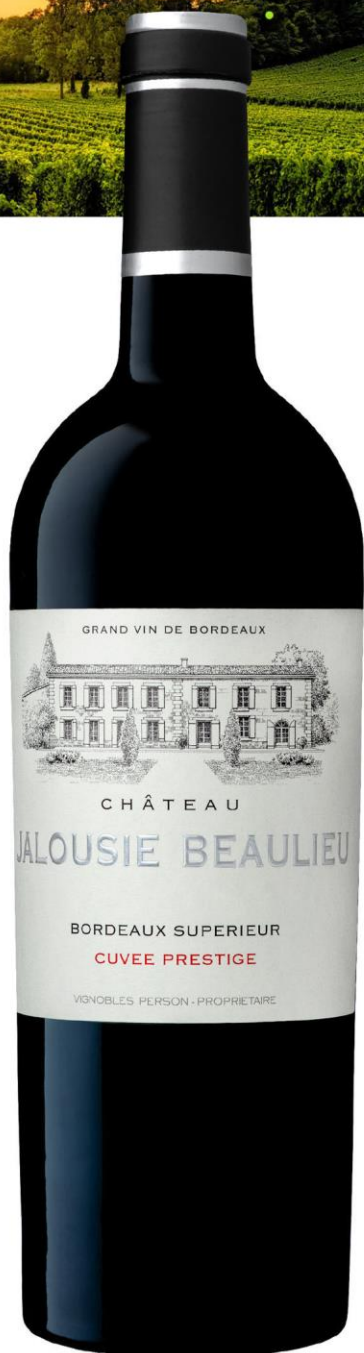
FICHE TECHNIQUE

Château Jalousie Beaulieu

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

CUVEE PRESTIGE 2020

Equilibré, Puissant, Complexe



Commune : Galgon

Superficie : 13 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Densité : 4500 à 5000 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 45 ans

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

Ebourgeonnage, effeuillage manuel, et vendanges en vertes.

Sélection parcellaire de vieilles vignes.

Vendanges des raisins à maturité optimale, plus 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 et remontages délicats pour extraire de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves inox thermorégulées.

La macération est prolongée afin d'obtenir un vin riche et concentré (35 jours)

Assemblage : 100% Merlot

Degré : 14.5% vol

Élevage : 14 mois chêne français.

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

Certifié IFS (sécurité alimentaire)

Notes de dégustation : Le Château Jalousie Beaulieu Cuvée Prestige présente une belle robe sombre.

Le bouquet aromatique exprime de belles notes de fruits noirs aux parfums de griotte en évoluant sur de gourmandes notes chocolatées et de café.

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 longtemps en finale sur des arômes complexes.

Peut facilement se garder 10 à 15 ans.

Récompenses :

- 91 Points James Suckling
- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris
- 2 Etoiles au Guide Hachette 2023

UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS



VIGNOBLES
JALOUSIE BEAULIEU

FAMILLE PERSON DEPUIS 1910

SCEA des Vignobles Jalousie Beaulieu • 1 chemin de la Jalousie • 33133 Galgon • FRANCE
Tel : +33 5 57 74 30 13 • Email : contact@jalousie-beaulieu.com