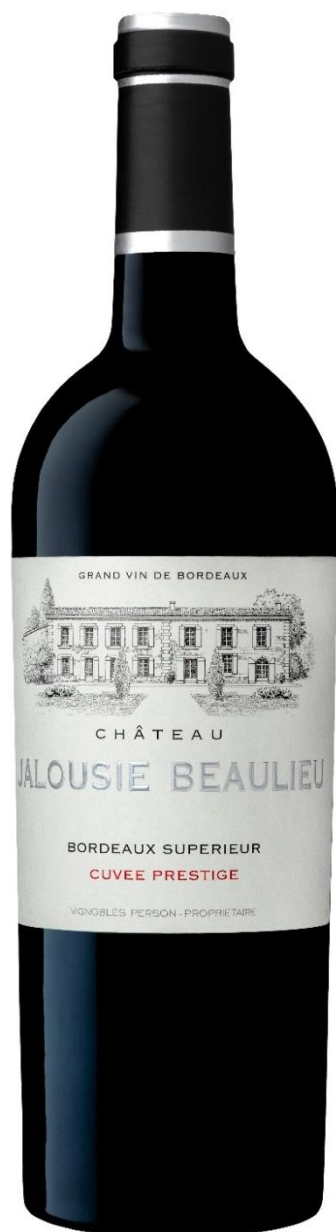


Château JALOUSIE BEAULIEU

CUVEE PRESTIGE

Bordeaux Supérieur



APPELATION

Bordeaux Supérieur Rouge

CEPAGES

Merlot (100%)

TERROIR/SUPERFICIE

7 Ha plantés à 5000 pieds/ Ha sur un sol Argilo calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

RENDEMENT

45hl/ha

PRODUCTION

40 000 bouteilles

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 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, de griottes. Des tanins souples en fin de dégustation, mêlés à des notes boisées donnent à ce vin un très bel équilibre.

PRESSE ET CONCOURS

2015 Médaille d'Argent au concours des vins de Bordeaux

2016 Médaille d'or au Challenge international des vins de Bourg

2016 Médaille d'or au Gilbert et Gaillard international Challenge

2016 Médaille d'argent au concours mondial de Bruxelles

2016 Médaille d'argent au concours général agricole de Paris

ACCORDS MET/VIN

Cette cuvée prestige s'accordera parfaitement sur des plats sur des viandes rouges et des fromages de caractères. Vin de garde, servir à 18°C, peut se conserver jusqu'à 15 ans en cave.