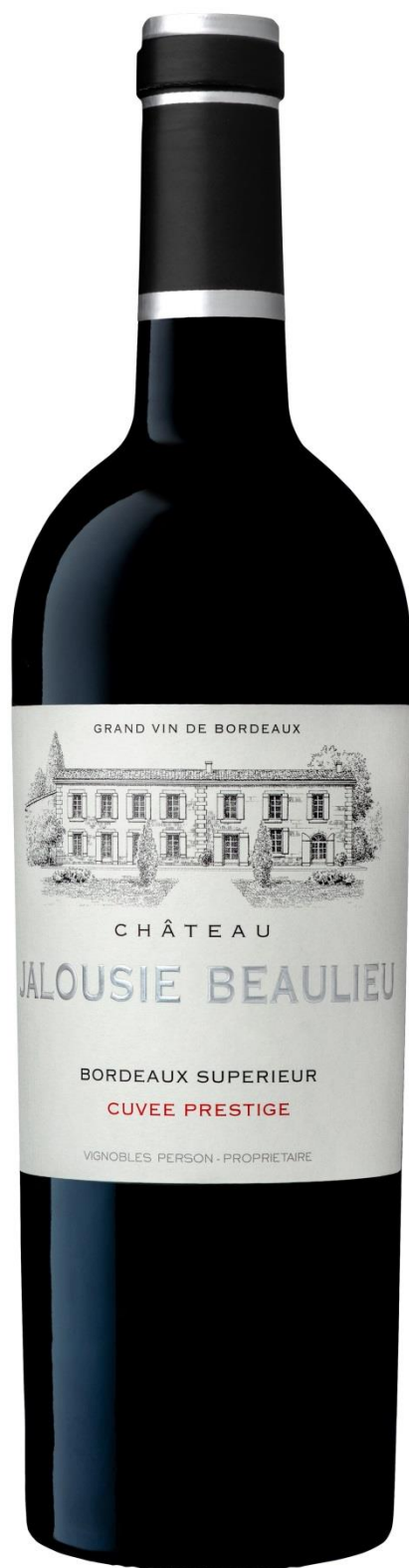




# CHATEAU JALOUSIE BEAULIEU CUVÉE PRESTIGE

Bordeaux Supérieur Rouge



## 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

45 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

Cuaison 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 présente une belle couleur soutenue.

Le nez puissant, riche et raffinée se distingue par des notes de fruits noirs mûrs (cassis), et des notes boisées.

La bouche fruitée et intense révèle des notes de cassis et de griottes.

Des touches boisées exaltent les fruits mûrs et donnent à ce vin une belle longueur.

## PRESSE ET CONCOURS PAR MILLESIME

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

