

## Château BEAULIEU 2016

AOC Côtes de Bourg



**Sol :** Argilo-calcaire et Argilo-limoneux

**Rendement :** 45 hl / ha

**Encépagement :** 65 % Merlot

15% Malbec

10% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

**Superficie :** 8 hectares

**Production :** 50 000 bouteilles

**Âge moyen :** 45 ans

**Densité de plantation :** 5 000 à 6 000 pieds / ha

**Conduite de la vigne :** Guyot Simple et double

**Vendange :** Vendange mécanique et tri sévère

**Vinification :** Macération de 30 jours puis fermentation entre 25° et 30° en cuve thermo régulée avec remontage fractionné.

**Élevage :** En cuve béton avec 10% en fut de chêne d'1 an.

### Note de Dégustation

Une belle robe profonde et intense, un nez sur les fruits rouge et des notes grillées, en bouche une attaque souple et ronde, épicée et longue

#### Garde

10 ans

#### Température

18°

#### Alcool par Volume

14°