



Chateau Beaulieu 1868

Sol: Argilo-calcaire

Cépage: Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

Production: 600 bouteilles

Vignoble: Cueillis avec soin dans notre vignoble en Côtes de Bourg, les raisins de notre cuvée prestige blanc proviennent de la partie Est du vignoble. Le Sémillon bénéficie d'une exposition sud, tandis que le Sauvignon Blanc et le Sauvignon Gris sont situés sur des pentes exposées au nord, permettant une maturation idéale pour chaque cépage. Issus d'un terroir argilo-calcaire, ces raisins sont le fruit d'une attention particulière. Cette harmonie confère à notre vin une personnalité unique, marquée par une profondeur et une expression riche, reflétant avec élégance les traits distinctifs de notre terroir en Côtes de Bourg.

Vendanges: Les vendanges ont été réalisées manuellement à la fin de l'été, le 06/09/2023, lorsque les raisins avaient atteint une maturité optimale.

Vinification: Les cépages Sémillon, Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris ont été vinifiés séparément pour préserver leurs caractéristiques uniques. Après un débourbage soigneux, les vins ont été transférés en barriques pour un élevage précis. Ce processus en barriques, grâce à une micro-oxygénation contrôlée, permet au vin de gagner en complexité tout en révélant des arômes subtils et délicats. L'élevage en barrique apporte finesse, profondeur et une belle structure, sublimant l'expression des cépages tout en équilibrant fraîcheur et rondeur.

Elevage: 8 mois en barrique

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Ce très beau vin, vêtu d'une élégante robe verte argentée, développe un bouquet intense et racé, marqué par les agrumes, le buis et les fleurs blanches, associés à de fines notes boisées (grillées, vanillées). Ample, suave, sans lourdeur, porté de bout en bout par une fine acidité, le palais profile un blanc de caractère, aux réelles perspectives de garde.

Garde
5 à 10 ans

Température
12°

Alcool par Volume
14°



CHATEAU BEAULIEU