

Château Beaulieu Blanc 2020

AOC Côtes de Bourg



Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Encépagement : 60 % Sémillon

30 % Sauvignon Blanc

10 % Sauvignon Gris

Superficie : 1 hectares

Production : 5 500 bouteilles

Âge moyen : 10 ans

Densité de plantation : 6 200 pieds / ha

Conduite de la vigne : Guyot simple

Vendange : Tri mécanique

Vinification : Pressurage direct, débourbage et fermentation basse

Élevage : Bâtonnage sur lie pendant 1 mois, soutirage, stabilisation tartrique du vin à froid.

Note de Dégustation

Nez éclatant qui se distinguent par des notes de fruits exotiques, d'agrumes, fruits blancs et de notes florales. En bouche, c'est d'une texture riche et veloutée, un vin très bien équilibré

Garde

1 à 2 ans

Température

14° - 16°

Alcool par Volume

13°