

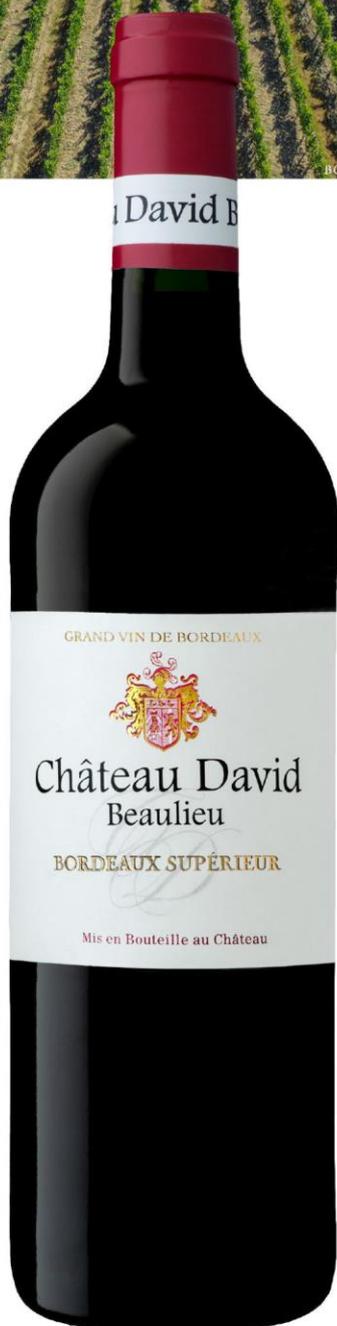
# FICHE TECHNIQUE

## Château David Beaulieu

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

2023

*Fruité, Souple, Soyeux*



**Commune :** Galgon

**Terroir :** Coteaux argilo-graveleux

**Densité :** 4500 pieds/hectares

**Age moyen des vignes :** 25 ans

**Viticulture :** Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité. Effeuilage.

Vendanges avec tri.

**Certification Environnementale :** HVE 4



**Vinification :** Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à basse température pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées pendant 20 jours.

**Assemblage :** 80% Merlot, 16% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

**Degré :** 13.5% vol

**Production :** 450 000 bouteilles

**Élevage :** 12 mois en cuve inox pour préserver le fruit. Partiellement boisé avec du chêne français pour équilibrer parfaitement le vin.

Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles.

**En Process certification alimentaire :**



**Notes de dégustation :** Le Château David Beaulieu présente une robe d'une couleur pourpre.

Au nez, il exprime des notes intenses de fruits rouges sur la fraîcheur : fraises des bois, framboise et cassis frais.

Une bouche ronde et ample aux tanins fondus et soyeux. Un vin séduisant et harmonieux.

Le vin persiste en finale en conservant un fruit croquant.

**Récompenses :**

• Médaille d'Or au concours de Paris 2025

• Médaille d'Or au concours de Maçon 2025



VIGNOBLES  
JALOUSIE BEAULIEU

FAMILLE PERSON DEPUIS 1910

UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS

SCEA des Vignobles Jalousie Beaulieu • 1 chemin de la Jalousie • 33133 Galgon • FRANCE  
Tel : +33 5 57 74 30 13 • Email : contact@jalousie-beaulieu.com