

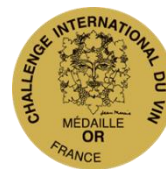
FICHE TECHNIQUE

Château Jalousie Beaulieu

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

2023

Fruité, Velouté, Harmonieux



Commune : Galgon

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Densité : 4500 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité.

Vendanges des raisins à maturité optimale, plus tri.

Certification Environnementale : HVE 4



Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves.

Macération et remontages délicats pour extraire de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 20 jours.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Degré : 14% vol

Production : 800 000 bouteilles

Élevage : 12 mois en cuve inox pour préserver le fruit. Boisé partiellement pour équilibrer le vin et obtenir une bonne longueur en bouche.

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

En Process certification alimentaire :



Notes de dégustation :

D'une belle puissance aromatique, le nez s'ouvre sur des notes de cerise.

En bouche les tannins sont soyeux, un équilibre parfait et une bonne longueur en bouche sur des notes de mure et d'épices.

Peut facilement se garder 5 à 7 ans.

Accords mets/vin : ce vin est parfait pour vos repas dinatoires, vos grillades en famille et entre amis.

Récompenses :

Médaille d'Or au concours de Paris 2025

Médaille d'Or challenge international du vin 2025

UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS