

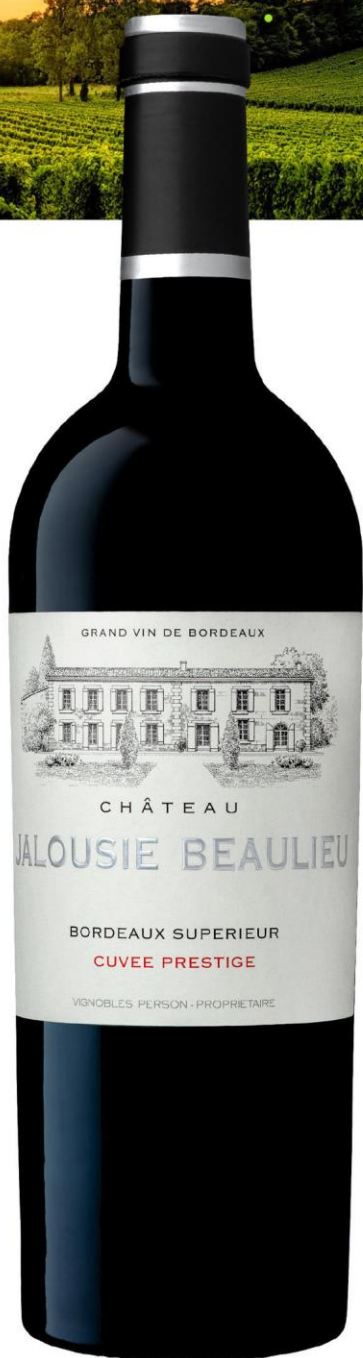
FICHE TECHNIQUE

Château Jalousie Beaulieu

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

CUVEE PRESTIGE 2022

Equilibré, Intense, Complexe



Commune : Galgon

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Densité : 5000 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 45 ans

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

Ebourgeonnage, effeuillage manuel, et vendanges en vertes.

Sélection parcellaire de vieilles vignes. 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.

La macération est prolongée afin d'obtenir un vin riche et concentré (35 jours)

Assemblage : 100% Merlot

Degré : 14.5% vol

Production : 200 000 bouteilles

Élevage : 14 mois chêne français.

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

En Process de Certification alimentaire :



Notes de dégustation : Le bouquet aromatique exprime de belles notes de fruits noirs aux parfums de griotte en évoluant sur de gourmandes notes chocolatées et de café.

La bouche évolue avec une grande précision. Onctueux, le vin offre une matière ample, d'une grande richesse, très belle harmonie d'ensemble.
Peut facilement se garder 10 à 15 ans.

Accords mets/vin : ce vin s'accompagnera parfaitement pour vos grillades en famille et entre amis avec une côte de bœuf grillée et plateaux de fromages.

Récompenses :

- 90 Points James Suckling
- 1 étoile au Guide Hachette 2024
- Médaille d'Or challenge international du vin 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