

# FICHE TECHNIQUE

## Château Jalousie

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

RESERVE 2023

*Sucrosité, Équilibre, Finesse*



**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. Effeillage. Vendanges à maturité optimale avec tri.



*L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale et ISO 14001.*

**Vinification :** Eraflage, foulage et mise en cuves.

Macération et remontages délicats pour extraire de la couleur et du fruit.

Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 20 jours.

**Assemblage :** 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Degré :** 13% vol

**Élevage :** 12 mois en cuve inox pour préserver le fruit. Partiellement boisé pour obtenir un équilibre parfait.

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

**Notes de dégustation** Le Château Jalousie Réserve présente une robe d'une couleur pourpre.

Au nez, il exprime des notes intenses de fruits rouge 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 Lyon 2025

médaille d'Or au concours de Macon 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](mailto:contact@jalousie-beaulieu.com)