

Château Beauregard Ducasse

Graves Rouge

*Vin caractéristique de son appellation, avec des arômes de fruits rouges, bien charpenté.
Belle présence des tanins, donnant à ce vin une bonne aptitude au vieillissement.
A déguster sur viandes rouges, plats en sauce et fromages.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Mazères au sud de Langon. La propriété appartient à la famille Perromat depuis le début du 20^{ème} siècle.

SURFACE EXPLOITEE : 32 hectares sur les 47 hectares

NATURE DU SOL : Sablo graveleux sur la croupe avec des zones argilo-calcaire sur les versants.

Le sous-sol est fait d'altos ferrugineux.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot

VENDANGES : Vendanges mécaniques, à maturité optimale des raisins

ELEVAGE : Elevage en cuves inox à 80% pendant 6 mois et en barriques (20%) de trois et quatre vins pendant 12 mois.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves inox avec une macération de 20 jours

PRODUCTION ANNUELLE : 120 000 bouteilles

