

Château Beauvillage

Médoc Cru Bourgeois

Robe soutenue. Nez épanoui de fruits confiturés (figue, prune). En bouche un style plutôt épanoui, dense avec une bonne structure, du fruit nuancé de touches boisées et épicées et des tanins fermes garants d'une bonne garde

SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET HISTOIRE : Les parcelles sont situées sur les communes de Couquèques, Civrac et Saint Christoly du Médoc. Les caves sont dans le village de Couquèques. Le Château Beauvillage est l'héritage de trois générations successives de viticulteurs passionnés, entièrement dévoués à leur terre. Depuis sa création en 1925, ce domaine a subi un formidable essor en multipliant progressivement sa superficie par quatre. Sagesse et dynamisme ont inspiré au fil des années, le travail de des familles Jean et Bugada, alliant ainsi la typicité d'un terroir séculaire au modernisme des technologies actuelles. Chacune des étapes de l'élaboration du vin de Château Beauvillage est suivie et maîtrisée exclusivement par les propriétaires. L'étiquette représente un oursin fossilisé stylisé.

SURFACE EXPLOITEE : 22.35 hectares

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire, sablonneux et sablo-graveleux (sous-sol majoritairement calcaire). Sol composé de fossiles marins.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot noir 55% et Cabernet Sauvignon : 45%

Age moyen des vignes : 40 ans

VENDANGES : Mécaniques + égreneur/trieur au chai

VINIFICATION : Traditionnelle en cuve inox thermorégulées. Macération préfermentaire à froid avec un groupe de froid : 3 à 5 jours avec brassages à l'azote. Macération pendant 28 jours.

ELEVAGE : Elevage pendant 12 à 24 mois en barriques neuves et d'un vin pour 30%

PRODUCTION ANNUELLE : 92 000 bouteilles

