

Château David Beaulieu

Bordeaux Supérieur

*Un vin fruité et souple, bien équilibré avec une bonne matière.
A déguster sur viandes rouges et fromages légers.
A conserver 3 ou 4 ans en cave.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur les communes de Galgon et Villegouge. La propriété appartient à la famille Duporge depuis 1910

SURFACE EXPLOITEE : 120 hectares

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70 % Merlot, 19 % Cabernet Franc, 11 % Cabernet sauvignon

VENDANGES : Effeuilages. Vendanges manuelles et mécaniques. Tri au chai

VINIFICATION : Vinification traditionnelle dans une belle cuverie inox thermo régulée.

ELEVAGE : En cuves inox et en cuves ciment. Nouveau système de filtration haut de gamme.

PRODUCTION ANNUELLE : 375 000 bouteilles

