



Château De Beaulieu - Cuvée De L'Oratoire 2009

Cuvée De L'Oratoire

Côtes du Marmandais - Rouge 2009

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Côtes du Marmandais
Cuvée :	Cuvée de l'Oratoire
Couleur :	Rouge
Millésime :	2009
Cépages :	Cabernet franc (25%) / Cabernet Sauvignon (25%) / Merlot (25%) / Syrah (25%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Très grand vin de garde, puissant, plein, riche, dense, minéral, touches de fumé. Aérer avant dégustation. Idéal sur pièce de bœuf, bécasse aux choux, râble de lièvre, daube de sanglier, feuilleté de ris de veau et cèpes, tarte au chocolat.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Vendanges entières, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Macération pré fermentaire à froid, Vinification selon méthode ancestrale.

Élevage en barrique neuve, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, sombre, reflets pourpres.

NEZ : Puissant, riche, généreux arômes de bourgeon de cassis, intenses arômes de truffe blanche, arômes de fruits noirs, arômes de cacao, subtils arômes de réglisse, arômes de sous-bois, subtils arômes de silex.

BOUCHE : Riche, dense, notes de sous-bois, tanins fermes, longs, tanins charnus, minérale, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2029



ACCORDS METS ET VINS : Gibiers, Daube de sanglier, Bécasse, Desserts au chocolat, Tournedos



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2015 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

