



Château De Beaulieu 2008

Côtes du Marmandais - Rouge 2008

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Côtes du Marmandais
Couleur :	Rouge
Millésime :	2008
Cépages :	Cabernet franc (17%) / Cabernet Sauvignon (19%) / Merlot (40%) / Syrah (15%) / Malbec (9%)
Alcool :	12,9 %
Contenance :	150 cl

Un vin racé, équilibré, puissant mais tout en finesse, alliant fruit et tanins élégants. Une belle signature pour un bon repas. Servir à 17°/18° sur roastbeef, faisan, steak tartare, andouillette, boudin noir, navarin d'agneau, lapin à la moutarde.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

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

Eleveage en barrique d'un vin, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Bâtonnage régulier.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets rubis.

NEZ : Élégant, fruité, arômes de menthe, arômes de cerise griotte, arômes de framboise, arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Élégante, intense, ample, tanins élégants, tanins frais, longs, dur, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 17°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2011 : 3 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2010 : Médaille de bronze

Concours Agricole de Paris 2010 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

