

Château BEAULIEU Cuvée Arthur 2016 AOC Côtes de Bourg



Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Encépagement : 70 % Merlot et 30 % Cabernet Sauvignon prélevés sur les meilleures parcelles.

Superficie : 2 hectares

Production : 12 000 bouteilles

Âge moyen : 50 ans

Densité de plantation : 6 200 pieds / ha

Conduite de la vigne : Guyot double

Vendange : Vendange manuelle en partie

Vinification : Macération de 30 jours

Fermentation entre 25 et 30° en cuve thermo régulée, avec remontage fractionné, pigeage, remontage et délestage.

Élevage : Fermentation malolactique en fût pour partie.

Vieillessement en barrique pendant 12 mois

Note de Dégustation

Couleur soutenu, limpide et brillante, un nez profond sur les fruits noirs et boisé. Une bouche pleine, dense avec une belle longueur.

Garde

10 ans

Température

18°

Alcool par Volume

14,5°