



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU DE BEAULIEU AOC Entre-deux-Mers - Blanc



SITUATION

L'AOC Entre-Deux-Mers s'étend entre la Dordogne et la Garonne sur 1500 ha et produit en moyenne 88 000 hl/an de vins blancs secs. Ces deux fleuves ont laissé au fil des âges des nappes de sables, de graves et d'argiles, qui s'entrecroisent avec les roches calcaires plus anciennes. Le vignoble se situe sur de hautes terres entaillées par de nombreux cours d'eau qui ont formé des coteaux. Composés généralement de Sauvignon et Sémillon (et parfois de Muscadelle), les vins blancs de l'Entre-Deux-Mers sont fruités, acides et sucrés apportant une agréable sensation de fraîcheur.

PRÉSENTATION

La dimension du Château de Beaulieu se caractérise par 3 générations de viticulteurs particulièrement investis dans le vignoble. En 1934, le grand-père de Françoise Rion, qui est aujourd'hui la propriétaire du domaine, fit partie du groupe de viticulteurs courageux et éclairés qui fondèrent la cave de la principale cave de l'appellation.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Pressurage des grappes. Débourage du moût. Fermentation alcoolique à température contrôlée jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec, en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle



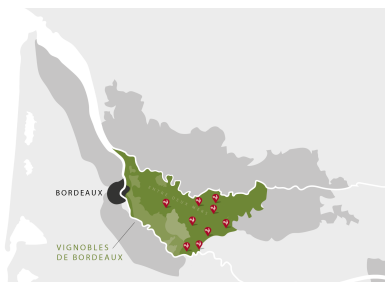
ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 10 et 12°C sur des poissons ou des fromages frais.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez de fruits jaunes et de fleurs. Bouche gourmande relevée par une belle vivacité en finale. Un Bordeaux blanc sec classique.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.