

CHÂTEAU

Moulin de Beauséjour



Château Moulin de Beauséjour Cuvée Tradition

A.O.C BORDEAUX SUPERIEUR

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Saint Jean de Blaignac, à 5 km de Saint-Emilion

SUPERFICIE : 30 hectares sur trois communes limitrophes

ENCÉPAGEMENT : 100 % merlot, le cépage noble du bordelais

ETAT DU VIGNOBLE : vignes d'une quarantaine d'années environ plantées à forte densité sur des terres argilo-calcaires avec présence de graves

VINIFICATION : Traditionnelle avec éraflage et foulage de la vendange, délestage systématique pour optimiser l'extraction, longues macérations et maîtrise des températures.

ŒNOLOGUE CONSEIL : Nicolas Guichard, Président de l'Association des Œnologues de Bordeaux

CONDUITE DE LA vigne : maîtrise des rendements lors des travaux de taille en guyot simple, effeuillage, contre-ébourgeonnage, enherbement naturel... Agriculture raisonnée

DÉGUSTATION : A l'œil, une robe rouge grenat limpide et brillant. Au nez, beaucoup d'élégance avec un subtil boisé accompagné de notes de fruits rouges. En bouche, beaucoup de rondeur et de volume qui laisse une agréable sensation soyeuse pour finir avec une belle longueur.

GARDE : 8 à 10 ans

ACCORDS AVEC LES METS : le Château Moulin de Beauséjour accompagnera à merveille avec les viandes rouges,