

CHÂTEAU
Beauséjour Les Maurins



Cuvée Emilie

A.O.C SAINT-EMILION

LOCALIZACIÓN: En un lugar llamado "Les Maurins" en Saint Sulpice de Faleyrens, jurisdicción de Saint Emilion

SUPERFICIE: 0,30 hectáreas

TIPOS DE UVA: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

ESTADO DE LA VIÑA: vides cuarenta años o plantado densamente en suelo de grava arenosa

ELABORACIÓN: Tradicional con maceración y extracción ajustada sin problemas a la vendimia. Envejecido en barricas de roble de 400 litros de barriles durante un año.

LA GESTIÓN DE LA VID: control de rendimiento durante la poda Guyot sola, extracción manual, contra-ciernes, césped natural ... Agricultura Sostenible

CATA: A la vista, un vestido con un rojo muy oscuro e intenso. En la nariz, una explosión aromática por su intensidad y variedad, con notas de caramelo, chocolate, vainilla Bourbon y sobre todo. En la boca, una delicia con un montón de redondez y sedoso, taninos firmes y picantes, final largo.

LOS ACUERDOS CON LOS ALIMENTOS: Château Beauséjour Maurins el acompañamiento perfecto para carnes rojas a la plancha, plato de queso, platos de salsa más o menos picante, ...