DOMAINE CHÂTEAU DE BEAUPRE

CHÂTEAU DE BEAUPRE

LE CHÂTEAU CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROUGE

VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié par FR-BIO-10 AGRICULTURE UE

CEPAGE
50% Cabernet Sauvignon,
50% Syrah

SOL
Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Ce vin est issu d'une vinification traditionnelle avec une macération préfermentaire puis une fermentation à température régulée (25°C environ).
Les dégustations quotidiennes nous permettent de définir la durée de la macération post-fermentaire pour obtenir un équilibre optimum entre la matière et le fruit.

DEGUSTATION
- Œil : Belle couleur
- Nez : Une bone concentration et un équilibre des aromes et des tanins.
- Bouche : Fruité et doux sur le palais, vous apprécierez sa finale harmonieuse.

Accompagne parfaitement un carré d'agneau, une viande grillée ou rôtie.

GRAPE VARIETY
50% Cabernet Sauvignon,
50% Syrah

SOIL
Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING
Harvesting is done at the optimum stage of ripeness of the grapes to give a better balance and a greater structure to the wine.
Grapes are macerated before fermentation and then, they follow a traditional fermentation at 25°C.

TASTING
- Colour : Beautiful colour
- Nose : A great concentration and balance of aromas and tannins.
- Mouth : Fruity and soft on the palate, you will appreciate its harmonious finish.

Good with lamb, roasted meat or cheeses.