

CHÂTEAU BEAU RIVAGE 2014

VIN BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Situé sur les bords de la Garonne à Macau en Médoc, le domaine fait partie des rares propriétés du Médoc classées en Bordeaux Supérieur.

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Après une saison climatique délicate, le millésime 2014 s'est terminé sur un superbe automne ensoleillé : au final nos merlots sont fins et délicats, les cabernets sauvignons tout en puissance, et notre petit verdot est charnu et concentré.

VENDANGES : Du 27 septembre au 21 Octobre 2014

DEGUSTATION

La Robe est rouge profond, presque noire. Son nez mêle les fruits noirs (cerise noire, myrtille), la réglisse, les épices. En bouche, le vin séduit par son expression aromatique fraîche et précise. L'attaque est ample, charnue, et ouvre sur une belle structure tannique qui s'intégrera un fil des années. On retrouve les notes de fruits murs et d'épices (poivre, vanille). La finale est racée et persistante, signe d'un bel avenir en Cave.

Ce vin s'accorde très bien avec une entrecôte grillée, un magret de canard rôti, ou encore des fromages affinés.

A boire dès à présent après un bon carafage.

Potentiel de Garde : 10 à 15 ans dans de bonnes conditions.

VITICULTURE

ASSEMBLAGE :

67 % Merlot, 18 % Petit Verdot, 12 % Cabernet Sauvignon, 2 % Malbec

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

8 hectares

LES SOLS : Palus composées d'argiles et de limons.

DENSITE : 6600 pieds à l'hectare

RENDEMENT :

28 hectolitres / hectare

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 38 ans

TAILLE : guyot double

VENDANGE : manuelle et mécanique (vignes les plus jeunes); sélection parcellaire.

MODE DE CULTURE :

Vignes certifiées en agriculture biologique depuis 2011

VINIFICATION ET ELEVAGE

FERMENTATION :

Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation traditionnelle en cuves bois et cuves béton.

Cuvaison de 4 semaines puis écoulage des vins directement en fûts. Fermentation Malo-lactique en barriques. Vinification et élevage de chaque parcelle séparément.

ELEVAGE :

Elevage durant 24 mois en barriques de Chêne français provenant de notre tonnellerie. 60% fûts neufs ;

