



CHATEAU  
BEAU RIVAGE

MILLÉSIME 2015



Le Château BEAU RIVAGE fait partie des rares Bordeaux Supérieurs du Médoc, à deux pas de Margaux. Le Château Beau Rivage est un vin de plaisir par excellence avec un palmarès confirmant sa position de Bordeaux d'exception. Vendanges manuelles, assemblage des 5 cépages nobles du Bordelais ; élevage pendant 24 mois en Barriques provenant de la tonnellerie familiale (Nadalié). Des vins atypiques, d'une grande finesse et de grande garde.

**Vendanges** : du 8 au 20 Octobre 2015

**Mise en bouteille** : le 25 juillet 2017

**Production** : 26 000 bouteilles

**Degré alcoolique** : 14,5% vol.

#### VITICULTURE

**Assemblage** : 42 % Merlot, 36 % Cabernet Sauvignon, 5 % Petit Verdot, 5 % Malbec, 2% Cabernet Franc

**Superficie du vignoble** : 8 hectares

**Les sols** : argiles et limons

**Densité** : 6600 pieds à l'hectare

**Rendement** : 30 hectolitres / hectare

**Âge moyen des vignes** : 38 ans

**Taille** : guyot double

**Vendanges** : manuelles et mécaniques, avec sélection parcellaire

**Mode de culture** : Agriculture biologique depuis 2011

#### DÉGUSTATION

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.

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

#### RÉCOMPENSE

Or - Expression Bio 2018

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

**Vinification** : traditionnelle en cuves bois et cuves béton avec cuvaison longue de 4 semaines afin d'extraire en douceur les bons constituants du raisin. Soutirage des vins directement en fûts, puis fermentation malolactique en barrique.

**Élevage** : 24 mois en barriques et en foudre de 20 hl fabriqués dans notre tonnellerie familiale (Nadalié près de Margaux) - fûts de chêne français au grain fin en provenance des meilleures origines du centre de la France - 60% de barriques neuves.

