



CHÂTEAU BEAUREGARD LAGUPEAU (Blanc) A.O.C Graves

Le Château Beauregard Lagupeau se situe dans l'appellation des Graves. Avec une altitude de 112 mètres, ce vignoble est l'un des plus élevés de l'appellation. Il est détenu par la même famille depuis 1850. Aujourd'hui la sixième génération de vignerons est représentée par Jacques et Marie-Laure Perromat. Beauregard produit également un excellent vin rouge !



VIGNOBLE :

- Cépages : 70% Sémillon, 30% Sauvignon blanc
- Sol : sablo-graveleux sur un profond sous-sol argilo-calcaire
- Superficie du vignoble : 10 ha
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité/ha: 8 000 pieds/ha
- Rendement moyen : 45 hl/ha
- Vendanges : manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinifications : Après une stabilisation et une macération pré-fermentaire (5-8° C), le moût est ensuite vinifié en cuves inox thermo-régulées.
- Elevage : au minimum 8 mois en cuves inox
- Mise en bouteilles : au Château
- Production : 500 caisses

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin blanc sec possède un bouquet élégant et fruité. En bouche, il est vif et frais avec un bel équilibre entre l'acidité et les arômes de fruits mûrs. La finale est longue avec des notes d'amandes.

ACCORD METS & VINS :

En plus d'être un excellent vin d'apéritif, ce vin de Graves (assemblage de Sémillon et Sauvignon blanc) s'accordera parfaitement avec le poisson et de nombreux fromages.

POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière Frères
- Propriété familiale depuis 1850
- Une qualité exceptionnelle

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

