



CHÂTEAU D'ARVIGNY

Haut-Médoc AOC

Second vin du Château Beaumont. En 1824, naît le vignoble du Château Beaumont et trente ans plus tard est édifié son magnifique Château dans un style Renaissance. Différents illustres propriétaires se succèdent hissant Beaumont au premier rang des « Crus Bourgeois Supérieurs » du Médoc. Sous la supervision de Philippe Blanc (Ch. Beychevelle), Château Beaumont prend un envol qualitatif remarqué depuis 1986 et continue à confirmer sa position parmi les valeurs sûres de l'appellation et de la classification.



VIGNOBLE :

- cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc.
- Sol : graveleux sur un sous-sol argilo-calcaire
- Superficie du vignoble : 105 ha
- Age du vignoble : 40 ans
- Densité/ha: 6700 pieds/ha
- Rendement moyen : 48 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : Après un tri manuel, le raisin est vinifié en cuves inox thermo-régulées.
Durant la fermentation alcoolique, la gravité est utilisée pour protéger les raisins de l'oxydation.
- Elevage : Après la fermentation, le vin est élevé en fûts de chêne.
- Mise en bouteilles : au Château

NOTES DE DÉGUSTATION :

Léger, souple et fruité, château d'Arvigny est bien typique de son appellation. Les baies rouges, les tanins souples et l'acidité modérée rendent le vin doux et élégant.

POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière Frères
- Profite de l'expertise et du savoir-faire du Château Beychevelle
- Parfait pour une distribution à grande échelle avec des étiquettes personnalisées
- Conseil personnalisé d'Eric Boissenot

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

