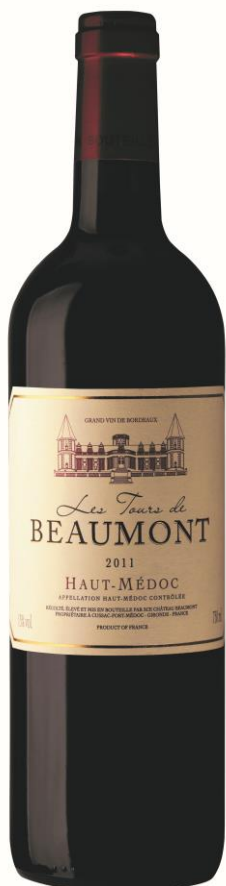




LES TOURS DE BEAUMONT

A.O.C Haut-Médoc

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 conformer sa position parmi les valeurs sûres de l'appellation.



VIGNOBLE :

- Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc
- Sol : graves épaisses avec un sous-sol argilo-calcaire
- Superficie : 105 ha
- Age du vignoble : 40 ans
- Densité/ha : 6700 pieds/ha
- Rendement moyen : 48 hl/ha
- Vendanges : Mécaniques

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : Après les tris, le vin est vinifié en cuves inox thermo-régulées. Emploi de la gravité durant la fermentation alcoolique afin de protéger les raisins.
- Elevage : Après la fermentation, une partie du vin est élevé en fûts de chêne.
- Mise en bouteilles : au Château.

NOTES DE DÉGUSTATION :

La douceur, la souplesse, et les fruits caractérisent le style des vins du Médoc. Les baies rouges, les tanins souples et l'acidité modérée rendent le vin soyeux et élégant...un excellent ambassadeur de son appellation.

POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière Frères
- Bénéficie d'une expertise et du savoir-faire du Château Beychevelle
- Parfait pour une distribution à grande échelle avec des étiquettes personnalisées
- Œnologue conseil: 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

