

# CHÂTEAU Vergnes-Beaulieu

2022

## Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Dès 1554, nous retrouvons des écrits officiels attestant de la présence de vignes exploitées au lieu-dit Les Vergnes et de sa demeure Beaulieu. En 1879, elle devient la propriété du Baron de Gargan, fervent acteur de la lutte contre le phylloxéra. Il met en place via son régisseur des nouvelles méthodes culturales et de vinification qui seront reprises par de Grands Crus Classés bordelais. Racheté à la famille du célèbre Maréchal Leclerc en 1986, le groupe UniVitis travaille depuis à la sublimation de ce splendide terroir.



Date de création  
11/06/2024

<b>Sols</b> Argilo-calcaire	<b>Appellation</b> AOP Bordeaux Supérieur
<b>Assemblage</b> 80% Merlot, 20 % Cabernet Franc	

## Vinification

Vinification dans la tradition des grands châteaux bordelais : récolte en surmaturité, fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox pendant 3 à 5 semaines sous contrôle des températures.

Mise en bouteille 20 mois après la vinification.

## Notes de dégustation

**Robe** | Joli rouge intense aux reflets violine

**Nez** | Puissant et expressif, il révèle des notes de framboises, de mûres et de cerises. On retrouve de délicats arômes de violettes et de sous-bois.

**Bouche** | Un vin rond et structure avec une richesse aromatique remarquable et des tannins onctueux. On retrouve en bouche des arômes de fruits noirs mûrs et juteux comme le cassis et la prune.

Léger Puissant

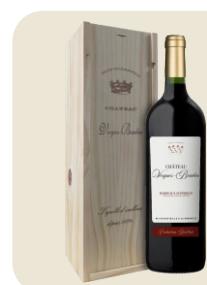
Fruité Structuré

## Conseils de service

A déguster entre 16 et 18°C

Idéal en accompagnement d'une entrée gourmande, de viandes rouges grillées ou rôties, de gratins de légumes, plats épices, fromages ou desserts au chocolat.

## Certifications



**Disponible en magnum**  
avec coffret bois individuel

**UnIVITIS**

Société Coopérative Agricole  
33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 - [www.univitis.fr](http://www.univitis.fr)