

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.



Sols

Argilo-calcaire



Appellation

AOP Bordeaux Supérieur



Assemblage

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 violette

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 épicés, fromages ou desserts au chocolat.

Certifications



Disponible en magnum
avec coffret bois individuel