



# CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

« CUVÉE DU CHÂTEAU »  
AOP Coteaux d'Aix en Provence

2011



## CÉPAGES

CABERNET SAUVIGNON	50 %
SYRAH	50 %

## TERROIR

Plantées sur un sol argilo-calcaire, nos vignes sont cultivées sur des semi-coteaux de 350 mètres d'altitude orientés Est-Ouest. Les vendanges sont faites à maturité optimale, pour un meilleur équilibre et une meilleure concentration des vins.

## VINIFICATION

Ce vin est issu d'une vinification traditionnelle avec une macération préfermentaire puis une fermentation à température régulée (25°C environ). Les dégustations quotidiennes nous permettent de définir la durée de la macération post-fermentaire pour obtenir une concentration des arômes, de la matière et des tanins.

## DÉGUSTATION

Vin souple et fruité. Un nez marqué par les fruits rouges et les épices, une bouche bien construite avec de jolis tanins et une belle longueur en finale. A boire sans attendre. Idéal sur un carré d'agneau, une viande grillée ou rôtie.