



CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

«COLLECTION DU CHÂTEAU» **2010**
AOP Coteaux d'Aix en Provence



CÉPAGES

CABERNET SAUVIGNON	90 %
SYRAH	10 %

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 de nos vins. L'âge moyen de nos vignes pour notre cuvée "Collection du Château de Beaupré" est de 25ans.

VINIFICATION

La culture de nos vignes se fait sans engrais chimique, ni désherbant et nous ne traitons qu'avec des produits traditionnels tels que le cuivre et le soufre. Nous n'utilisons pas d'insecticide.

Après vendanges manuelles à maturité avancée, vinification longue (15 jours) à températures contrôlées pour une meilleure extraction des arômes et de la matière.

élevage en barriques de 12 mois.

DÉGUSTATION

Vin de caractère et d'équilibre. Un nez intense de fruits mûrs mais également teinté d'épices, sa bouche est concentrée, structurée et jouie d'une belle longueur. Il doit être débouché une heure avant consommation ou aéré en carafe pour un bon épanouissement de ses arômes. Son bouquet et ses tanins velours seront les compagnons idéaux d'une côte de boeuf braisée voire d'un gibier.