

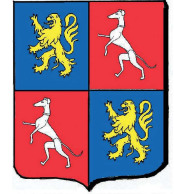


CHÂTEAU BEAUFORT *Cuvée Almaric 2015*

AOP Minervois Rouge

Cette cuvée porte le nom de Almaric Isarn de Beaufort qui fut seigneur de Beaufort et d'Artix de 1414 à 1455.

Almaric était l'un des 3 fils de Pierre Isarn qui a acheté le domaine en 1378.



Terroir:

Sols de coteaux argilo-calcaires sur grès, balayés alternativement par des vents secs du nord et des vents marins. Les parcelles, intercalés avec les garrigues s'étendent sur le versant de petits coteaux orientés plein sud.

Certification environnementale HVE 3. En conversion BIO (labellisation millésime 2023).



Assemblage : 65 % Syrah,
25 % Grenache
10% Vieux Carignan.

Vendanges : Du 24 septembre au 13 octobre 2015.
Manuelle en caisse,
1er tri sur pied à la main,
2ième tri à la cave

Âge moyen des vignes: 35 ans.

Vinification: Macération carbonique, Pré-fermentaire à froid

Elevage: En fût de chêne neuf français durant 14 mois.

Oenologue: Jérôme Portal.

Note de l'oenologue: Belle Robe intense couleur rubis profond. Nez puissant, complexe (cassis, épices, notes de grillée). En bouche : attaque pleine, structure au bois fondu, arômes de fruits rouges, cerise mûre, garrigue puis boisé vanillé. Finale longue et généreuse.

Conseils de service: à servir entre 18°C, 20°C, intéressant avec un canard rôti au miel ou de boulette d'avesnes en dessert. Le vin n'est pas filtré, c'est ce qui explique la présence de dépôts dans la bouteille. Le vin n'est pas traité avec des conservateurs avant la mise en bouteille, il est enrichi en gaz carbonique afin de le protéger de l'oxydation, cela peut produire un effet perlant en bouche qui s'estompe rapidement après l'ouverture de la bouteille.

