



CHÂTEAU BEAUFORT *Cuvée Oton 2015*

AOP Minervois Rouge

Cette cuvée porte le nom du premier seigneur de beaufort connu, dont le nom est inscrit dans une chartre datant de 1095.

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 : 60 % Syrah,
25 % Grenache
15% 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: Vin dense. Une très belle matière, intense, longue et ronde. Robe rouge pourpre et soutenu. Nez aux senteurs capiteuses de cerises mûres, cassis frais et des notes de réglisse. L'ensemble en bouche est vibrant et gourmand, une finale sur le cacao et les épices.

Conseils de service: à servir entre 18°C, 20°C, idéal avec des belles pièces de bœuf, un dessert au chocolat noir ou tout simplement en apéritif.

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.

