



CHATEAU BEAUFORT 2015

AOP Minervois Rouge

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 : 55 % Syrah,
25 % Grenache
20 % 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: 40 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 cerise noire. Nez puissant, complexe (violette, épices, vanille, fumé). En bouche: attaque franche, ronde, structurée, des fins tanins, équilibre agréable, fondu, avec des notes du terroir (minéral, épice).

Conseils de service: à servir entre 18°C, 20°C. Idéal avec du boeuf à l'orange, lapins aux olives ou gigot d'agneau rôti à la fleur de thym.

