

CHÂTEAU
Beauséjour Les Maurins



Château Beauséjour Les Maurins
Cuvée Tradition

A.O.C SAINT-EMILION

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : au lieu-dit « LES MAURINS » à Saint Sulpice de Faleyrens, juridiction de SAINT EMILION

SUPERFICIE : 3,60 hectares

ENCÉPAGEMENT : 70 % merlot 30% cabernet franc

ETAT DU VIGNOBLE : vignes d'une quarantaine d'années environ plantées à forte densité sur des terres gravelo-sabloneuses

VINIFICATION : Traditionnelle avec extraction en douceur et macérations ajustée au millésime.

CONDUITE DE LA VIGNE : maîtrise des rendements lors des travaux de taille en guyot simple, effeuillage manuel , contre-ébourgeonnage, enherbement naturel... Agriculture raisonnée

DÉGUSTATION : A l'œil, une belle robe rouge aux reflets légèrement tuilés. Au nez, un léger boisé accompagné d'intenses notes de Cassis donne toute son élégance à ce vin typique de l'appellation Saint-Emilion. En bouche, une attaque franche laisse place rapidement à la rondeur du merlot pour finir par une belle longueur toute en élégance.

GARDE : 8 à 10 ans

ACCORDS AVEC LES METS : Le Château Beauséjour Les Maurins accompagnera à merveille les viandes rouges grillées mais