

DRINKS.

Château Beauregard Pomerol AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500009
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordeaux
Embouteilleur	CHÂTEAU BEAUREGARD, 73 Rue de Catusseau, 33500 Pomerol, Frankreich
Marque	Château Beauregard
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet complexe de fruits rouges et noirs avec des notes florales et épicées. Bouche: structure corsée avec des tanins soyeux. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 75% de Merlot & 25% de Cabernet Franc, vieilli en fûts de chêne
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	volaille

Description

L'histoire du Château Beauregard remonte au 11ème siècle, lorsque les Templiers étaient actifs dans la région de Pomerol et cultivaient déjà les terres autour de leur domaine. Cependant, le château Beauregard lui-même n'a été construit que cinq siècles plus tard, à l'époque napoléonienne. Bien que la viticulture ne soit pas tout à fait d'actualité à l'époque, cela ne change pas avant le milieu du 18e siècle. Au fil des décennies, les propriétaires ont investi davantage de passion dans le développement de la viticulture jusqu'à ce que le vin du Château Beauregard devienne le meilleur de toute la région. Depuis 2014, le Château Beauregard est entre les mains des familles Moulin et Cathiard. Le vin s'épanouit à l'extrémité sud-est du plateau de Pomerol, dont les sols sont majoritairement graveleux, mais également mélangés à de l'argile et du sable. L'emplacement et le sol unique contribuent de manière significative à la qualité des raisins Merlot et Cabernet Franc sur un total de 17,5 hectares. La culture est réalisée exclusivement selon les normes biologiques afin de protéger le précieux sol. Les raisins sont encore cueillis à la main pour assurer leur qualité. Une fois égrappés, ils sont placés dans de grandes cuves en béton et fermentent à des températures contrôlées entre 25 et 30 ° C. La fermentation malolactique, quant à elle, se déroule dans des fûts de chêne, où les vins vieillissent pendant 15 à 20 mois, selon le cépage. Ce millésime a produit un vin fruité avec une structure typiquement bordelaise provenant des cépages Merlot et Cabernet Franc.