

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU LE PIN BEAUSOLEIL

BORDEAUX SUPERIEUR



Appellation :
Bordeaux Supérieur

Superficie :
3 hectares

Terroir :
Plateau argilo-calcaire

Vignoble :
En conversion AB depuis 2018
Âge moyen des vignes : 25 ans, taille en Guyot simple, ébourgeonnage, vendanges vertes, effeuillage, vendanges manuelles en cagettes

Assemblage :
56% merlot, 39% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Vinification :
vinification en grain plein, encuvage par gravité, extraction par remontages et/ou pigeages

Elevage :
12 à 14 mois
Élevage en lot séparé jusqu'à l'assemblage, barriques : 50% en fûts neufs, 50% en fûts d'un vin

Dégustation :
Arômes de fruits rouges éclatants, notes épicées, orange sanguine évoluant vers le jus de rôti et la truffe, bouche enveloppante, profonde et vibrante

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 1998