

— 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