



CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

le Château

AOC Coteaux d'Aix en Provence

2019



TERROIR

Plantées sur un sol argilo-calcaire, nos vignes sont cultivées sur des semi-coteaux de 350 mètres d'altitude orientés Est-Ouest.

Les vendanges sont faites à maturité optimale, pour un meilleur équilibre et une meilleure concentration des vins.

CÉPAGES

Rolle	50 %
Sauvignon	25 %
Semillon	20 %
Clairette	5 %

VINIFICATION

A leur arrivée en cave, les raisins égrappés et éraflés sont stockés dans le pressoir pneumatique pour une macération à l'abri de l'air d'environ 5 à 6h.

Après un débourbage à froid ($10^{\circ}C$), nous effectuons un soutirage pour faire fermenter le jus à températures régulées (*de $15^{\circ}C$ à $18^{\circ}C$*), ce qui permet une meilleure conservation des arômes.

Nous effectuons la mise en bouteilles tôt dans la saison pour la même raison.

DÉGUSTATION

Un vin qui marie rondeur et fraîcheur.

Des notes d'agrumes et fleurs blanches.

Un vin de repas qui s'apprécie de l'apéritif, au poisson.

Très agréable sur un fromage de chèvre voire sur un dessert aux agrumes.

