



Château Leroy-B Beauval

Bordeaux supérieur - Rouge 2014

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux supérieur
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (5%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (85%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Le domaine est situé à mi-chemin entre Bordeaux et saint-Emilion. Le vignoble, d'un seul tenant, possède la particularité d'être réparti sur une grande diversité de sols argilo-calcaires et de graves s'apparentant à un terroir de grands crus.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Elevage en fût de chêne de deux vins, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Sombre, reflets grenat.

NEZ : Boisé, subtil, arômes de tabac blond, arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fruitée, tanins fins, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Fromages de caractère



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2016 : Médaille de bronze

Le guide Hachette des vins 2018 : 1 étoile(s)

Sakura Japan Women's Wine Awards 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

