



Château De Beaulieu - Cuvée De L'Oratoire 2010

Cuvée De L'Oratoire

Côtes du Marmandais - Rouge 2010

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Côtes du Marmandais
Cuvée :	Cuvée de l'Oratoire
Couleur :	Rouge
Millésime :	2010
Cépages :	Cabernet franc (25%) / Cabernet Sauvignon (25%) / Merlot (25%) / Syrah (25%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

2010 étant un excellent millésime pour le Château de Beaulieu, sa Cuvée de l'Oratoire, issue d'une sélection de vieilles vignes, offre toutes les qualités d'un très grand vin de garde, que l'on peut commencer à déguster en l'aérant ou garder en cave pendant une bonne dizaine d'années pour en apprécier toute la complexité.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Vendanges entières, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Macération pré fermentaire à froid, Vinification selon méthode ancestrale.

Elevage en barrique neuve, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, sombre, reflets violines.

NEZ : Fruité, généreux, subtils arômes de vanille.

BOUCHE : Harmonieuse, riche, suave, tanins denses, tanins élégants, rond, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Chevreuil, Daube de sanglier, Desserts au chocolat, Bécasse

Powered by **Plugwine**

