

*En moderne Bordeaux.  
Flot aroma af røde bær,  
ristet kaffe og blomsternoter.  
Smukt struktureret  
og drikkevenlig ung.*

# Château Beauvillage

## Médoc Cru Bourgeois

**APPELLATION:** Médoc – og godset er endvidere klassificeret 'Cru Bourgeois'

**HISTORIE:** Château Beauvillage er arven efter tre generationer af lidenskabelige vinavlere – helt viet til deres jorder.

Siden etableringen i 1925 har dette vingods gennemgået en markant udvikling ved med tiden at have udvidet arealet af vinmarkerne til det firedobbelte. Erfaring sammenholdt med nye teknologier har i årenes løb inspireret arbejdet med vinen for familien Jean, godsets ejere – og hvert trin i udviklingen af vinen overvåges og kontrolleres nøje

**BELIGGENHED:** I kommunerne Couquègues, Civrac og Saint-Christoly-Médoc – vinkældrene ligger i selve landsbyen Couquègues

**VINMARKER:** 22,5 ha i alt, vinstokkene er 40 år gamle i gennemsnit og plantetætheden er 5.600 stokke/ha

**JORDBUND:** Ler- og kalkholdig med sand og grus og en primært kalkholdig undergrund. Gemmer som tidligere havbund mange marine fossiler – og illustrationen på etiketten er således et stiliseret fossilt søpindsvin

**DRUESORTER:** 55% Merlot og 45% Cabernet Sauvignon

**HØST:** Maskinel høst med efterfølgende sortering i marken og i kældrene

**VINIFIKATION:** Traditionel, temperaturreguleret, hver druesort for sig. Maceration i 28 dage. Laget partielt (30%) på nye og et-års franske egefade i 12 til 14 måneder

**PRODUKTION:** 92.000 flasker – udbytte 49 hl/ha



- ✓ **Velegnet til lyst og rødt kød samt fugle- og dyrevildt**  
– prøv den til farseret and, coq au vin, lammeragout, roastbeef, stegt hare og chilli con carne
- ✓ **Bedst fra 3 til mindst 10 år efter høst**
- ✓ **Serveres ved 16-18 °C**

• "Château Beauvillage byder på en dejlig blanding af brombær, cassis, toast, krydderier og sød pipetobak, som tager form i glasset. Medium krop, afbalanceret og fløjsagtig med masser af sød cassis og krydderier, der arbejder sig gennem finishen.

En smuk præstation, der er tilgængelig ung og som kan klare nogen lagring."

Joe D'Angelo,  
INTERNATIONAL WINE REPORT

