

CHÂTEAU BEAU RIVAGE

BORDEAUX SUPÉRIEUR



" Depuis 1995 au Château Beau Rivage, je donne libre cours à ma créativité. Mes inspirations viennent bien sûr de mes voisins prestigieux de Margaux, mais elles s'enrichissent également de mes coups de cœur du Nouveau Monde.

Chacun de mes voyages proche ou lointain me confirme que la planète du Vin est pleine de choses merveilleuses. Je tente d'en faire la synthèse : je fais le vin que j'aime, et ma plus grande joie est de le faire partager ! "

Château Beau Rivage, situé aux portes du Médoc en bord de Garonne fait honneur à son appellation Bordeaux. Par ses éclats pourpres, ce vin attire le regard. Le nez d'une grande finesse aux nuances chaudes et variées (vanille, épices douces) fait parler l'élevage en fûts de chêne tout en gardant cette dominante de fruits noirs. Le vin s'exprime tout en délicatesse, affichant des tanins bien ronds, élégants et opulents, une finale tout en fruit qui évoque la sensibilité médocaine et promet un bel avenir.



**Depuis 2011,
l'ensemble du vignoble
est certifié
en Agriculture Biologique**

Superficie Vignoble : 7,5 Hectares

Terroir : Argiles limoneuses

Cépages :

60 % Merlot

15 % Petit Verdot

15 % Cabernet Sauvignon

10 % Cabernet Franc et Malbec

Age des vignes : 38 ans en moyenne

Conduite du vignoble : Densité de plantation de 6 200 pieds/hectare (plantation médocaine)

Vendanges : Entièrement manuelles, avec tri et égrappage total

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid et fermentation traditionnelle en cuves bois

Elevage : 100 % en fûts de chêne français de la Tonnellerie Nadalié, pendant 18 à 20 mois

Production moyenne annuelle : 35 000 bouteilles