



Madame
de
Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie
HAUT-MÉDOC

2019

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2020) :

Robe : brillante, profonde, violine.

Nez : très charmeur et raffiné. Frais, fruité, sous-tendu par une note de chêne français, confiture de griottes, violette. Touches épicées à l'aération.

En bouche : attaque franche, tanins soyeux. C'est un vin de plaisir, gourmand, subtil et séduisant. Belle harmonie et élégante féminité.

L'assemblage :

- 68% Merlot Noir
- 17% Cabernet-Sauvignon
- 13% Petit Verdot
- 2% Cabernet-Franc

L'analyse révèle :

D°	13,92%
Anthocyanes	838
pH	3,62
IPT	90

Notre engagement :

Madame de Beaucaillou 2019 sera élevé **douze mois** en barriques bordelaises dont **20% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (douze mois).

Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages tous les deux ou trois mois pour un total de quatre.

La mise en bouteilles stérile sous gaz inerte sera effectuée en juin/juillet 2021. Bouchage liège naturel 49 mm.

