



Madame
de
Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2021



Madame de Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

2021

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2022) :

Violet profond avec une explosion de fruits rouges, de groseilles, de cerises, un brin de fleurs fraîches, et un soupçon de vanille et d'épices. La bouche est fruitée et fraîche avec des tanins présents mais caressants, un milieu de bouche généreux, une finale juteuse, belle longueur. Joli et frais. Enthousiasmant.

L'assemblage : • 71% Merlot Noir • 15% Cabernet Sauvignon
• 14% Petit Verdot

L'analyse révèle :

Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.

D°	12,50%
Anthocyanes	841
pH	3,71
IPT	88

Notre engagement :

Madame de Beaucaillou 2021 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 2023. Bouchage liège naturel 49 mm.