

CHÂTEAU
Beauséjour Les Maurins



Cuvée Emilie

A.O.C SAINT-EMILION

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : au lieu-dit « LES MAURINS » à Saint Sulpice de Faleyrens, juridiction de SAINT EMILION

SUPERFICIE : 0,30 hectares

ENCÉPAGEMENT : 70 % merlot 30% cabernet franc

ETAT DU VIGNOBLE : vignes d'une quarantaine d'années environ plantées à forte densité sur des terres gravelo-sableuses

VINIFICATION : Traditionnelle avec extraction en douceur et macérations ajustée au millésime. Elevage en fûts de chêne de 400 litres pendant un an.

CONDUITE DE LA VIGNE : maîtrise des rendements lors des travaux de taille en guyot simple, effeuillage manuel , contre-ébourgeonnage, enherbement naturel... Agriculture raisonnée

DÉGUSTATION : A l'œil, une robe d'un rouge très sombre et intense. Au nez, une explosion aromatique par son intensité et sa variété avec des notes de caramel, de chocolat, et surtout de Vanille Bourbon. En bouche, un véritable délice avec beaucoup de rondeur et de soyeux, des tanins fermes et racés, une belle longueur en bouche.

ACCORDS AVEC LES METS : Le Château Beauséjour Les Maurins accompagnera à merveille les viandes rouges grillées ,