

CHÂTEAU
Moulin de Beauséjour



Château Moulin de Beauséjour
Bordeaux Blanc

A.O.C BORDEAUX BLANC

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Saint Jean de Blaignac à 5 km de Saint-Emilion

SUPERFICIE : 2 hectares

ENCÉPAGEMENT : 100 % Sémillon

ETAT DU VIGNOBLE : vignes d'une quarantaine d'années environ plantées à forte densité sur des terres argilo-calcaires avec présence de graves.

VINIFICATION : Récolte à la main puis pressurage direct avant encuvage et refroidissement du moût à 10-12°C pour faciliter le débouillage, fermentation alcoolique en dessous de 17°C et élevage sur lies fines.

CŒNOLOGUE CONSEIL : Nicolas Guichard, Président de l'Association des Œnologues de Bordeaux

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, jaune doré, limpide et brillant
Au nez, des agréables notes de miel d'acacia et de cassis
En bouche, une belle douceur sans agressivité ni acidité pour ce 100% Sémillon tout en volume et gras en bouche avec une belle sensation de fraîcheur.

GARDE : 2 à 3 ans

ACCORDS AVEC LES METS : Servi entre 8 et 10°C, ce vin blanc sec est idéal en apéritif, ou en accompagnement d'une belle viande blanche rôtie ou grillée, de fruits de mer et crustacés.