



Château Beau-Site 2012

CHF 62.50 | 10 cl = CHF 4.17

Un rapport qualité-prix convaincant. On dit que les meilleurs vignobles ont vue sur le fleuve. C'est notamment le cas des vignobles de Château Beau-Site, qui se trouvent à Saint-Estèphe, la commune la plus au nord de l'appellation Médoc. Grâce à leur grande teneur en tannins, ces vins puissants sont promis à une longue vie. Le nez évoque la prune fumée, le malt, la cerise et les baies sombres. La finale est juteuse, persistante et franche.

Producteur	Château Beau-Site
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2012
Format	150 cl
Alcool	13.0 %
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	253982



Vinification

Élevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne français.

Terroir

Un climat océanique tempéré, avec des étés chauds et des hivers doux, offre des conditions idéales pour la culture de la vigne. Les sols, constitués d'alluvions graveleuses, de calcaire et de marnes riches en fossiles marins, apportent structure et complexité aux vins.

Histoire

Rattaché au Médoc, Saint-Estèphe se situe vers la pointe septentrionale du Haut-Médoc, sur la rive gauche de la Gironde dans le Sud-Ouest de la France. Un simple ruisseau la sépare de Pauillac, au Sud de Saint-Estèphe. Déjà plantée à l'époque romaine, la vigne de Saint-Estèphe s'est développée à partir du Moyen-Age grâce aux commerçants anglais qui venaient acheter leurs vins dans le port de Bordeaux. A partir du XVIIe siècle, le drainage des terres marécageuses permet encore un agrandissement des surfaces et du vignoble.

