



Château Beau-Site 2018

Robe pourpre foncé. Le nez présente des notes torréfiées intenses et beaucoup de mûre, de myrtille et un soupçon de cassis. Le palais moyen à ample est riche en tannins, qui devront toutefois mûrir encore un peu. La finale est persistante.

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Producteur | Château Beau-Site |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Saint-Estèphe |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2018 |
| Format | 150 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2038 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 253988 |
| Accord mets et vins | Fromage, Gibier, Bœuf |



Vinification

Le vin est élevé pendant 12 à 14 mois en barriques, dont 50% neuves.

Terroir

Les coteaux caillouteux accueillent des ceps anciens qui ont été soigneusement préservés. Ils engendrent des vins racés, corsés et élégants, qui se mesurent facilement aux meilleurs crus de Saint-Estèphe.

Histoire

Château Beau-Site est l'un des plus anciens domaines de la commune de Saint-Estèphe. De son emplacement, on bénéficie d'une vue magnifique sur les vignobles et le domaine tout proche de Calon-Ségur.

