



CHÂTEAU BEAUREGARD

Pomerol 2016

 Biologique

157,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14495702
	Prix licencié	136.96\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Pomerol
	Cépage(s)	Merlot 75 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 25 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	60 % en barriques neuves 18 mois. 7 tonneliers différents.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Propriété des familles Moulin et Cathiard depuis 2014, le Château Beauregard renaît autour de sa fonction première: produire un grand vin de Pomerol au cœur d'un lieu historiquement dédié à la résidence de ses hôtes.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'homogénéité de maturité des raisins est remarquable cette année.

Après une vinification de précision qui vise à exprimer la pureté, l'équilibre, la complexité et l'élégance de notre récolte, les dégustations en cours d'élevage nous récompensent de tous les efforts fournis au cours de l'année et nous font espérer un avenir exceptionnel pour le 2016.

NOTES SUR LE PRODUIT

« UN MILLESIME EPROUVANT, QUI A NECESSITE UNE VIGILANCE DE TOUS LES INSTANTS MAIS QUI SERA VRAISEMBLABLEMENT A L'ORIGINE D'UN DES PLUS GRANDS VINS DE LA PROPRIETE. » VINCENT PRIOU, DIRECTEUR

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur. 22 cuves tronconiques en béton brut accueillent ce millésime par unités parcellaires. La fermentation alcoolique : T° réglée entre 20°C et 28°C en fonction du cépage et de l'extraction souhaitée.

Cuvaison entre 3 et 5 semaines au total. Fermentation malolactique en barriques neuves pour les Cuvées 1 et 2. Fermentation malolactique en barriques neuves pour les Cuvées 3 et 4.

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FREDERIC LAVOIE
(514) 546-0950
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050
meilleures cuves de Merlot et de Cabernet Franc



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie