



CHÂTEAU BEAUREGARD

Pomerol 2012

 Biologique

90,00\$

* Prix de détail suggéré

CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

	Code produit	14495446
	Prix licencié	78.09\$
	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 % du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois. 5 tonneliers différents.
	À boire	Jusqu'en 2027

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

Il brille d'une robe pourpre profonde avec des reflets grenat, le bouquet intense et très élégant évoque les fruits noirs, le pain d'épice, le poivre et la réglisse, les notes boisées sont discrètes. Les tanins sont soyeux en attaque, très Pomerol, ils révèlent ensuite une densité et une maturité digne des grands millésimes, avec une fraîcheur finale apportée entre autres par le Cabernet Franc.

NOTES SUR LE PRODUIT

Printemps humide, pression phytosanitaire bien maîtrisée.

Été historiquement sec. Belles conditions automnales : alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées qui permettent d'atteindre un mûrissement optimal.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique : T° régulée entre 12° et 28° C. Cuvaizon de 4 semaines. Fermentation malolactique : 10 jours. Le vin est élevé en fûts de chêne neufs pour les 18 premiers mois. Le vin est mis en bouteille en avril. Le vin est mis en bouteille en avril.

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
L'As de la Vigne
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0056
Montée du Centre-Ville

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

