



Notes de dégustation

Robe de couleur carminée intense, avec des reflets violets, presque noirs. Nez intense et complexe aux notes de fruits noirs très mûrs, confits. Grande matière, très rond à l'attaque en bouche, s'ouvrant à l'aération sur des notes de fruits très mûrs, très belle structure aux tanins bien fondus, veloutés et soyeux. Finale très longue, complexe. A décanter avant de servir.

Château Beynat

Production 40 000 bouteilles

Origine de la propriété

Familiale depuis quatre générations (1917).
Installation en 1995.

Superficie de production

15 hectares.

Sol / Argilo-calcaire, argilo-sableux,
Argileux, sablo limoneux.

Age moyen des vignes / 25 ans.

Mode de culture

Enherbement tous les rangs, amendements naturels, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage.

Encépagement

Merlot 70%, Cabernet franc 30%.

Vendanges et vinification

Vendanges manuelles, 3 tris. Vinification traditionnelle, cuvaison 30 jours.

Elevage

Cuvée classique : 18 mois en cuve plus collage au blanc d'œuf.