

CHÂTEAU DE BEAUPRE



LE CHÂTEAU CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE BLANC



CEPAGE

50% Rolle, 25% Sauvignon,
20% Semillon, 5% Clairette

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

A leur arrivée en cave, les raisins égrappés et éraflés sont stockés dans le pressoir pneumatique pour une macération à l'abri de l'air de 5 à 6h. Après un débouillage à froid (10°C), nous effectuons un soutirage pour faire fermenter le jus à températures régulées (de 15°C à 18°C), ce qui permet une meilleure conservation des arômes. Nous effectuons la mise en bouteilles tôt dans la saison pour la même raison.

DEGUSTATION

- Œil : Belle couleur
- Nez : Des notes d'agrumes et fleurs blanches.
- Bouche : Rondeur et fraîcheur.

Accompagne parfaitement de l'apéritif au poisson.

Très agréable sur un fromage de chèvre voire sur un dessert aux agrumes.

GRAPE VARIETY

50% Rolle, 25% Sauvignon,
20% Semillon, 5% Clairette

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Harvesting is done at the optimum stage of ripeness of the grapes and are directly pressed at their arrival into the wine-cellar from 5 to 6h. Once cold settling is done the wine is racked before fermentation at controlled temperatures takes place (from 15°C to 18°C). This low temperature fermentation enhances the fruit flavor of the wine. Bottling is done quite early in the season for the same reason.

TASTING

- Colour : Beautiful colour
- Nose : A nice citrus and white flowers bouquet.
- Mouth : Freshness and roundness.

Good with appetizers or fish and soft cheeses.