

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

FRONSSAC

L'appellation Fronsac est située dans le triangle formé par le confluent de l'Isle et de la Dordogne. Fronsac est entourée d'un ensemble complexe de coteaux calcaires escarpés.

Charlemagne marqua un vif intérêt pour le vignoble et, dit-on, incita le développement des barriques en bois cerclées de fer pour le transport du vin. Le Château Beauséjour fut créé aux environ de 1870. Exploitation familiale, elle se transmet depuis cinq générations.



Technicité

Encépagement

- Merlot 85%
- Cabernet Sauvignon 10%
- Cabernet Franc 5%

Propriétaire

Famille SUDRAT-MELET

Vendanges

Manuelle

Superficie

21 ha

Vinification

18 mois en cuves

Les vendanges sont manuelles et suivies d'un tri soigneux sur table. La cuvaison dure vingt jours environ, la température étant contrôlée par thermorégulation. Puis le vin est élevé en cuves.

Dégustation

Sa belle couleur bordeaux possède encore des reflets de jeunesse et beaucoup de concentration.

Un nez chaud, agréable, de cassis et de mûre, prépare à la découverte d'un vin très rond, aux tanins présents mais fins. Une belle tenue ainsi qu'une finale fruitée et épicée prolongent ce moment de plaisir.

Accord mets / vins

Servi entre 16° et 18°C, il convient bien en accompagnement des viandes rouges grillées ou rôties, du gibier à plumes et des fromages au lait cru ou cuit.



Grands Vins de Gironde - Groupe GVG

Domaine du Ribet - BP 59- 33451 Saint Loubes Cédex

Tél : (33)5 57 97 07 20 - Fax (33)5 57 97 07 27

www.gvg.fr