

VIGNOBLES DUPUY

CHEVALIER DE BEAUSÉJOUR

, France



Disponibilité Importation privée

Humain Gérard Dupuy

Millésime 2016

Appellation Bordeaux AOC

Sols Limono-argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Nord-Est

Cépages 70 % Merlot 30 % Cabernet franc

Viticulture Agriculture biologique certifiée

Palissage Guyot simple

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification En cuve inox

Levures Indigènes

Élevage Cuve inox

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 15 mg/l

Sucre 2 g/l

Acidité 3.10 g/l

Couleur Robe rouge grenat foncé

Dégustation Notes de fruits rouges; belle texture aux tanins souples et fins.

Température De 15°C

Service

BOIRES