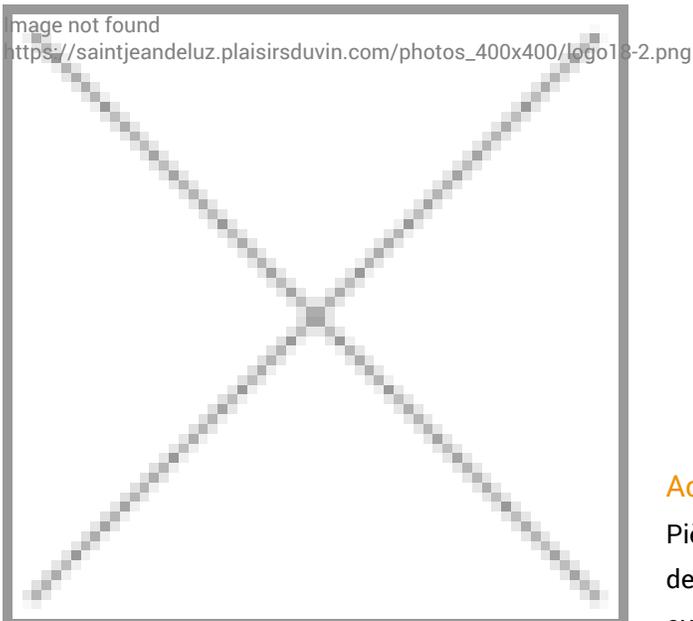


## CHÂTEAU BEAU RIVAGE



### Accords mets et vins

Pièces de boucher au grill, viande avec sauce aux morilles, civet de lièvre, fromages affinés (Beaufort), autant de mets en accord avec ce vin.

### Détails

**Domaine** : Château Beau Rivage  
**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : Non  
**Millesime** : 2005  
**Degrès** : 14 %  
**Primeur** : Non  
**Bio** : Non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Merlot  
**Région** : Bordeaux  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Bordeaux Supérieur

### Dégustation

**Robe** : Teinte soyeuse, rouge grenat  
**Nez** : Le nez intense est marqué par des notes boisées chaudes sur la torréfaction, la vanille bourbon. Des notes de cassis et de mûre se marient à celles du cacao à nez comme en bouche.  
**Bouche** : L'attaque est de grande souplesse et le corps de belle structure avec des tanins fougueux  
**Garde** : 5 à 8 ans  
**Température de service** : 17°

### Caractéristiques

**Terroir** : Palus composées d'argiles et de limons  
**Cépage** : 80% Merlot, 20% Petit Verdot  
**Vendange** : Manuelles et mécaniques  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation traditionnelle en cuves bois et cuves béton. Cuvaïson de 4 semaines puis écoulage des vins directement en fûts. Fermentation Malo-lactique en barriques. Vinification et élevage de chaque parcelle séparément.  
**Elevage** : 30 mois en barriques de chêne français provenant de notre tonnellerie, 100% fûts neufs

## HISTOIRE DU DOMAINE

Château Beau Rivage, propriété de Christine Nadalié depuis 1995, fait partie des Bordeaux « Nouvelle Vague ». Situé en bord de Garonne sur des terres de palus et à quelques encablures de Margaux, le domaine est reconnaissable à sa bâtisse en pierre blanche typiquement médocaine. Son existence remonte à la fin du XIXème siècle, il avait été primé à l'exposition universelle Franco-Britannique de Londres en 1908. Château Beau Rivage se compose des 5 cépages représentatifs du Médoc: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc et Malbec.

