

# MONTAGNE SAINT EMILION



## Château de BEAULIEU

MONTAGNE SAINT EMILION

### CÉPAGES :

- **A partir de 2016 :**  
35% Merlot ; 15% Cabernet Sauvignon; 50% Cabernet Franc
- **Jusqu'en 2015 :**  
40% Merlot ; 30% Cabernet Sauvignon; 30% Cabernet Franc

**PROPRIÉTAIRE :** Jean Pierre RIVIÈRE

**SITUATION :** Situé sur la commune de Montagne, à la limite de Saint-Emilion.

**SUPERFICIE :** 3.5 Ha ; **SOL :** argilo-sableux

**CULTURE ET ÉLEVAGE :** Culture raisonnée, effeuillage et vendanges en vert. Vinification en cuves inox thermorégulées. Elevage traditionnel et vieillissement en fûts de chêne pendant 12 mois.

### DÉGUSTATION :

Petit vignoble sur un excellent terroir, le Château de Beaulieu est un vin élégant, à la robe soutenue avec une belle teinte rubis foncé, un nez fruité. En bouche beaucoup d'arômes expressifs et des tannins équilibrés. C'est un vin harmonieux et charnu avec une belle longueur en bouche.

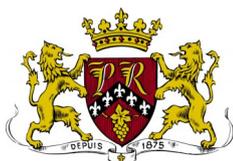
... NOTES DE DÉGUSTATION PAGE 2

### ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Château de BEAULIEU accompagne parfaitement toutes les viandes ainsi que les fromages.

1. Cela fait plus de 15 ans que tous nos vins de propriétés sont cultivés et vinifiés en respectant les principes de culture raisonnée. Depuis 2015, le retour progressif du travail du sol a été mis en place avec l'emploi seul de fertilisants organiques.

2. A partir de la récolte 2018 la propriété est certifiée HVE 3 (Haute valeur Environnementale) « une reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs », afin d'avoir une démarche écoresponsable reconnue.



MAISON RIVIERE

RD 670 Gontey 33330 Saint-Emilion

TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951

## Château de BEAULIEU

MONTAGNE SAINT EMILION

2016

**WINE ENTHUSIAST : 90/100**

« Douze mois de bois et des tanins riches se sont combinés pour donner à ce vin un caractère fort et structuré. Un fond juteux de saveurs de prune noire et l'acidité continueront probablement à donner à ce vin une pointe de fraîcheur même s'il mûrit. Buvez ce vin élégant de 2021. »

Médaille d'Argent BORDEAUX 2019

2015

**GUIDE HACHETTE 2018**

« Le merlot et les deux cabernets se sont réparti les rôles dans cet assemblage gourmand qui, pour les deux tiers, a été élevé dix-huit mois au contact du merrain. Le résultat : Un vin au nez discret de prime abord, ouvert sur les fruits noirs et les épices à l'aération ; une belle ambiance olfactive prolongée par une bouche ample, suave, ronde sans manquer de structure et soulignée par une fine trame minérale. »

**VINS ET TERROIRS AUTHENTIQUES 14.5/20**

« Robe cerise brillante, à nuances légèrement tuilées sur le disque. Un fruité intact et confituré (fraise, cerise) s'impose sans attendre dans ce nez enveloppé et charmeur, agrémenté d'une fine touche lactique. Plus en finesse qu'en démonstration, ce vin délicat livre en bouche une matière chaleureuse (fruits cuits), équilibrée par une fine acidité bienvenue. L'ensemble offre une texture assouplie aux contours lissés. Finale agréablement persistante sur les fruits à l'eau-de-vie. »

2011

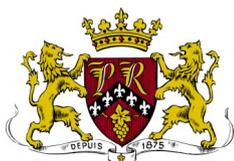
**Guide Hachette 2015 : ★★**

« Une robe pourpre intense et dense annonce un nez riche, où l'élevage en barrique ne s'impose pas, laissant sa place au fruit. À l'unisson, la bouche joue avec maîtrise la carte du tendre et du soyeux, soutenue par des tanins fins, un rien plus stricts en finale. Un vin ample et harmonieux, à la fois élégant et bien structuré. »

2010

**Guide Hachette 2014: ★**

« Les propriétaires ont engagé une rénovation de leur cru, sous les conseils avisés de l'œnologue Hervé ROMAT. Ils en recueillent aujourd'hui les fruits avec ce 2010 à la robe pourpre sombre, au bouquet de fruits noirs (pruneau, cassis) relevés d'épices (cannelle, clou de girofle et vanille). Souple en attaque, charnue et charpentée, la bouche évolue sur un bel équilibre entre fruité et boisé, étayée par une agréable fraîcheur. On laissera les tanins se polir environ deux ans et on ouvrira cette bouteille avec un rôti. »



MAISON RIVIERE

RD 670 Contey 33330 Saint-Emilion

TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951