

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 Service	15°C

BOIRES