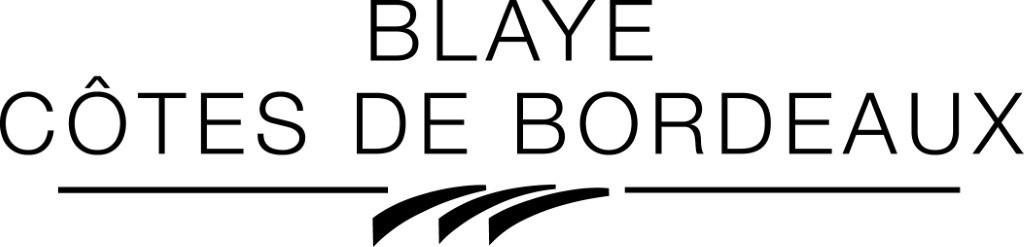
CHATEAU BEAUMONT LES PIERRIERES 2009





Contact : Laura SORIN – Export Manager

Tel : +33 5 57 42 13 15

Cell : 06 01 04 07 46.

Skype : lauradu7917

[laura@chateaux-solidaires.com](mailto:d.raimond@chateaux-solidaires.com)

**Le Château Beaumont Les Pierrières est une propriété familiale qui appartient à Monsieur et Madame Filliatreau depuis plus de 200 ans soit, plus de 5 générations.**

**Cette propriété dispose de 18 hectares de vignes implantées à Berson, au Cœur de l’appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Les parcelles de Merlot et de Cabernet Sauvignon sont exposées sur des argilo-calcaire, certaines vignes atteignent plus de 30 ans d’âge.**

**On peut dire que le Château Beaumont les Pierrière produit un vin rond et fruité, facile d’approche et appréciable par tous.**

**Degré d’alcool:** 14%

**Encépagement :**

Merlot : 80%

Cabernet Sauvignon : 20%

**Qualité du bouchon : 4ème Colmaté 49-24**

**Médailles :** Argent à Aquitaine et Bronze à Mâcon

**Note de dégustation :**

Style classique Bordelais, on retrouve au nez des notes de cassis, de framboise et de sous-bois avec le Cabernet Sauvignon. En bouche, on sent parfaitement la souplesse du Merlot, une pointe de pruneau et un superbe fruitée. Les tannins sont soyeux, ce vin est idéal pour accompagner de la charcuterie en apéritif ou bien un plat unique type hachis Parmentier.

A consommer en apéritif, sur des charcuteries ou bien des barbecues. Le vin de convivialité par excellence !

A consommer en apéritif, sur des charcuteries ou bien des barbecues. Le vin de convivialité par excellence !

Température de service : 16 ° C.

