

Collection personnelle

Mr François-L
Vuitton



« Ce vin est l'un de mes Grands Bordeaux favoris. J'ai demandé à son propriétaire de me dédier une cuvée privée, comme l'apogée d'un savoir-faire, et une délicieuse invitation aux plaisirs partagés. »

François-L Vuitton



CHÂTEAU BEAUREGARD (POMEROL)

Château Beauregard renaît d'un savoir-faire séculaire : créer un grand vin de Pomerol. Érigée au XII^{ème} siècle au cœur de la plus petite et prestigieuse appellation Bordelaise, la propriété a fondé sa notoriété sur la majesté de ses lieux, ainsi que sur ses vins remarquablement frais et élégants.

Sol : Graves argileuses en bordure sud-est du célèbre plateau de Pomerol.

Surface : 17,5 hectares, ce qui classe Château Beauregard parmi les plus grandes propriétés de Pomerol

Cépages : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Viticulture : Agriculture biologique. Les sols sont labourés de manière traditionnelle et les parcelles les plus jeunes sont travaillées au cheval, dans le respect de la tradition. La vendange est réceptionnée avec 2 tables de tri manuel, un égrappoir à haute fréquence et une table de tri optique.

Vinification : Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur. 22 cuves tronconiques en béton brut accueillent ce millésime par unités parcellaires. La fermentation alcoolique se fait à une température régulée entre 25° et 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée. La cuvaison dure entre 3 et 5 semaines.

Élevage : 12 mois en barriques de 1 et 2 vins.

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Beauregard 2015 » offre un nez racé et aérien aux arômes de violette. En bouche, il dévoile une grande finesse, ainsi qu'une race impeccable, absolument magnifique. Les tannins sont crémeux avec une allonge suave et de la profondeur. Ce vin à la texture très fine est subtil, précis et harmonieux.