



Madame
de
Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MEDOC
2020

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2020



Madame de Beucaillou

Hommage à Madame Eugène Borie

HAUT-MÉDOC

2020

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2021) :

Couleur pourpre profonde avec une abondance de fruits rouges, prune et cerise, ainsi qu'une pointe de violette. Les saveurs sont bien concentrées, donnant de la profondeur et de l'ampleur au palais, avec une finale fraîche et agréable.

Bien construit.

L'assemblage : • 66% Merlot Noir • 24% Cabernet Sauvignon
• 10% Petit Verdot

L'analyse révèle :

Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.

D°	13,50%
Anthocyanes	850
pH	3,68
IPT	89

Notre engagement :

Madame de Beaucaillou 2020 sera élevé **douze mois** en barriques bordelaises dont **20% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (douze mois).

Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages tous les deux ou trois mois pour un total de quatre.

La mise en bouteilles stérile sous gaz inerte sera effectuée en juin/juillet 2022. Bouchage liège naturel 49 mm.