

# Château Beaulieu

## Lalande de Pomerol

*Vin très Merlot, très équilibré, agréable à boire, avec un boisé présent au nez et en bouche mais bien intégré dans la structure du vin.  
A déguster sur des viandes rouges, des viandes blanches, du porc cuisiné, du fromage tel le Brie, Le Saint-Nectaire et du Cheddar jeune*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Propriété familiale du début du siècle appartenant à Mr Larnaudie et située sur la commune de Néac, réputé dans la production des meilleurs vins.

**SURFACE EXPLOITEE :** 10 hectares

**NATURE DU SOL :** Sablonneux - Graveleux

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans

**VENDANGES :** Vendanges mécaniques, à maturité optimale des raisins

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées avec macération longue.

**ELEVAGE :** En cuves et barriques

**PRODUCTION ANNUELLE :** Environ 65 000 bouteilles

