

CHÂTEAU BEAUMONT

Superficie totale de la propriété :

150 hectares

Superficie du vignoble :

113 hectares

Cépages :

Cabernet Sauvignon 50%

Merlot 45%

Petit Verdot 5%

Densité de plantation :

6 600 à 7 000 pieds par hectares

Terroir :

Notre vignoble est situé en grande partie sur une croupe constituée de graves garonnaises profondes. Il s'étend sur 113 ha d'un seul tenant et bénéficie ainsi d'une très belle homogénéité. La proximité de l'estuaire de la Gironde, joue un rôle primordial de protecteur et de régulateur climatique en tempérant les excès météorologiques.

Conduite du vignoble :

Nos méthodes culturales sont en totale adéquation avec les pratiques d'une agriculture raisonnée.

Nous sommes certifiées Terra Vitis depuis 2004.

Toujours soucieux de l'environnement, nous avons entrepris depuis 2014, une démarche SME, pour être certifié iso 14001.

Vendanges :

Nos vendanges sont mécaniques, elles permettent d'attendre la maturité optimale pour débiter les vendanges et d'intervenir rapidement suivant les conditions météorologiques.

Associé à ces machines, nous nous sommes équipés récemment d'un tri optique afin de continuer à améliorer la qualité des raisins réceptionnés.

Vinifications :

Afin de rechercher le meilleur équilibre dans nos vins, nous utilisons uniquement des méthodes douces et sélectives dans l'extraction de la couleur, des tanins et des composés aromatiques.

Elevage et collage :

Nous élevons nos vins en barriques de chêne français sur une durée de 12 à 14 mois avec un renouvellement par tiers des barriques. En effet, nous voulons éviter que les arômes apportés par le bois neuf prennent le dessus sur les arômes de fruits apportés par le raisin.

Le vin est ensuite collé aux blancs d'œufs avec soutirages traditionnels.

Mise en bouteille :

Les vins sont mis en bouteille au printemps.