

## CUVÉE ALEXANDRE BLANC 2019

L'histoire de Château Beaulieu est étroitement liée à celle de la Provence. Erigé en fief par Henri III en 1576, le domaine fût longtemps propriété des Comtes de Provence. Les plus grandes familles s'y succédèrent en ayant à cœur de préserver un terroir à la typicité unique. Il y a 25 ans, Pierre Guénant, entrepreneur issu de l'industrie automobile décidait de donner un second souffle à Château Beaulieu. Il reprend un vignoble et des infrastructures détériorés avec pour objectif de relancer l'élaboration des grands vins qui étaient produits par le passé et de proposer une offre unique d'hôtellerie de luxe. En parallèle, la famille Guénant replante plusieurs hectares de chênes truffiers et d'amandiers pour retrouver la diversité culturelle d'antan.

### CHÂTEAU BEAULIEU "CUVÉE ALEXANDRE" COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE BLANC 2019

La Cuvée Alexandre Blanc est issue des 140 hectares de vignes plantées au cœur du domaine de Beaulieu, situé à 430 m d'altitude.

**CÉPAGES :** Rolle, Sémillon, Sauvignon Blanc

### LE VIGNOBLE

Le vignoble est composé de 140 ha de vignes avec les cépages suivants: Syrah, Grenache, Cinsault pour les rosés/rouges et Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Rolle et Sémillon pour les blancs. Hors les vignes dédiées à la production de rosés, et le terroir de 8 ha consacré aux vins de Villa Beaulieu, d'autres cultures se partagent ce territoire: amandiers, truffières et agroforesterie. Le site, face au Lubéron et dominant la vallée de la Durance et la Roque d'Anthéron, offre un terroir très diversifié: une partie volcanique contre laquelle est adossé un sol argilo-calcaire.

### TYPE DE SOL

Terroir argilo-calcaire et terroir volcanique caractérisé par la présence de basalte.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Robe blanche aux reflets émeraude

Nez : Au nez des notes florales, des agrumes jaunes et des fruits jaunes : citron, verveine, rhubarbe, citronnelle...

Bouche : Une bouche ronde, avec de la sucrosité finissant sur une belle fraîcheur et des notes acidulées.

On retrouve des notes d'agrumes, mais aussi de mirabelles et d'abricots.

### ACCORDS METS ET VIN

Idéal à l'apéritif, se conjuguera à merveille avec des rougets grillés, une soupe de poissons, des coquilles Saint-Jacques, du crabe ou encore une tarte aux fraises.

Conseils de service : Servir à 8-10°C.

### OENOLOGUE

Michel Fabre

Allergènes : contient des sulfites

