

## CUVÉE ALEXANDRE 2015

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 ROUGE 2015

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

**CÉPAGES :** Syrah, Grenache

#### 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.

#### VINIFICATION

Vinification en cuve inox, macération de 3 à 6 semaines, remontages quotidiens.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Robe rouge intense.

Nez : Nez avec une belle intensité aromatique. Notes de fruits rouges, de fruits à noyaux, de vanille bourbon et de poivre.

Bouche : Puissance en bouche. Tanins soyeux. Notes de fruits rouges et de fruits noirs.

#### ACCORDS METS ET VIN

Idéal pour mettre en valeur la cuisine provençale telle que les pieds et paquets marseillais. Accompagnera parfaitement un poulet teryiaki ou un poulet tandoori.

Conseils de service : Entre 16°C et 20°C.

#### OENOLOGUE

Michel Fabre

Allergènes : contient des sulfites

