



Château Leroy Beauval Blanc, 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

Le domaine est situé entre Garonne et Dordogne à mi-chemin entre Bordeaux et Saint-Emilion.

Le vignoble, d'un seul tenant, possède la particularité d'être réparti sur une grande diversité de sols argilo-calcaires et de graves s'apparentant à un terroir de grands crus.

Le potentiel viticole singulier de ce terroir est révélé par un travail en sélection parcellaire et une démarche d'agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement et du consommateur.

TERROIR

sol calcaire argileux sur calcaire à astéries et limono-argileux sur molasse du fronsadais

À LA VIGNE

Taille : guyot double.

Agriculture raisonnée, système Optidose. Absence d'herbicide. Effeuvillage.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri à la parcelle, puis tri à réception de vendange, foulage léger.

Macération préfermentaire à basse température en cuves tronc conique inox.

Fermentation malolactique en barriques neuves pour 8 %.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts de chêne français. Tonnellerie bordelaise et bourguignonne.

CÉPAGES

Sauvignon 80%, Muscadelle 15%, Sémillon 5%

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 15000

Superficie du vignoble: 2.5 ha

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 32 ans

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Jolie robe or pâle brillante.

AU NEZ

Élégant et fin avec des notes de fruits blancs et fleurs d'accacias.

EN BOUCHE

Plaine et ronde. Les fruits s'accompagnent de notes florales soutenues par un boisé bien intégré et respectueux des arômes. L'expression est longue et soutenue par une belle fraîcheur. La finale laisse place à des notes de pêche blanche et ananas frais.



PRESSE & RÉCOMPENSES



88-89
Bernard Burttschy



90
The Wine Cellar Insider



90-91
James Suckling



89-91
Jeb Dunnuck

