



# CHÂTEAU DE BENAUGE

## BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE



*Dressé sur le point culminant de l'Entre-Deux-Mers, le Château, construit au XI<sup>ème</sup> siècle, domine depuis plus de mille ans le vignoble bordelais. Doté d'une histoire riche et palpitante, il fut notamment un haut lieu de la résistance de la révolte Gasconne à l'automne 1253. En 1426 par décision royale d'Henri VI, roi de France et d'Angleterre, la vicomté fut officiellement érigée en comté de Benauge. Le château de Benauge est inscrit aux Monuments Historiques depuis 1995.*



A.O.C. : Bordeaux Supérieur rouge

Commune : Arbis

Superficie du vignoble : 10 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux avec une exposition au sud

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 25 ans

**Viticulture :** Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.



*L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale, et Terra Vitis (depuis le millésime 2018).*

**Vinification :** Eraflage, foulage et mise en cuve. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 15 jours pour une extraction maîtrisée.

**Élevage :** Elevage en fûts de chêne pendant 8 mois.

**Notes de dégustation :**

La robe rouge présente de légers violets. Nez complexe et élégant avec des arômes de fruits rouges mûrs complétés par des notes épicées. La bouche est suave et équilibrée. Les tanins renforcent le caractère charmeur de ce vin. Il s'accordera parfaitement avec de la charcuterie et viandes rouges.

Millésime 2018 : 91 PTS 

14% Alc. Vol.



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX