



CHATEAU FLAMAND Cuvée Beausoleil 2013

Graves AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Le Château Flamand est un vieux domaine connu depuis le XVIII^e siècle. Le Château et son vignoble figuraient déjà sur les cartes de Cassini de 1755. La propriété a toujours eu le potentiel pour produire un grand vin. En 1978, M. Jean Depiot, qui représente la 15^{ème} génération de la famille Depiot à la tête des Vignobles Depiot, prend en charge la propriété. Le nouveau directeur engage d'important travaux pour mettre en valeur les atouts du domaine. Le Château est reconstruit, le vignoble remanié et les chais modernisés.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Assemblage du vin : 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc

Type sols : Argilo-graveleux

Méthode vinification : Traditionnelle en cuves inox thermorégulées

Commentaires de dégustation

Château Flamand Cuvée Beausoleil 2013 est un assemblage composé principalement de Cabernet Sauvignon, ce qui est typique de l'appellation. Grâce au sol argilo graveleux, l'autre cépage principal, le Cabernet Franc, exprime magnifiquement son potentiel.

Ce millésime 2013 offre une superbe couleur rouge ruby avec des reflets violets. Le nez est à la fois complexe et expressif grâce à l'élevage en fûts de chênes, avec de délicates notes de fruits noirs et d'épices. En bouche, le vin est souple et bien équilibré, avec des tanins soyeux et de délicieuses notes de fruits rôtis.

Accord mets et vin : Se déguste avec un agneau rôti en couronne ou des aiguillettes de canard

Température de service : Entre 16 et 18°C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques ci-dessus, après cette période, le vin aura des caractéristiques plus matures.