

# PAVILLON DE BEAUREGARD 2020 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux  
[https://boutique.gueleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03806.png](https://boutique.gueleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03806.png)

Autre propriété des familles Moulin et Cathiard, Château Pavillon Beauregard a profité des transformations du Château Beauregard. Depuis 2015 il est vinifié dans le même cuvier, à Pomerol.

La propriété, située à Néac, commune limitrophe de Pomerol, porte l'appellation Lalande de Pomerol et compte 12 hectares d'un terroir de plateau argilo-graveleux sur fond d'aliots avec un encépagement de 75 % Merlot et 25 % de Cabernet franc.

## Accords mets et vins

Viandes rouges, gibier

## Détails

**Domaine :** Château Beauregard

**Couleur :** Rouge

**Millesime :** 2020

**Degrés :** 14 %

**Viticulture :** Biologique

**Bio :** Oui

**Contenance :** 0,75 L

**Cépages :** Merlot , Cabernet Franc

**Région :** Bordeaux

**Packaging :** Caisse bois de 6

**Appellation :** AOP Lalande de Pomerol

## Caractéristiques

**Terroir :** Plateau argilo-graveleux sur fond d'aliots

**Cépage :** 75% Merlot 25% Cabernet Franc

**Vendange :** Manuelles

**Viticulture :** Biologique

**Vinification :** La fermentation alcoolique : température régulée autour de 26°C.

**Elevage :** 12 mois avec 25 % de barriques neuves

## Dégustation

**Robe :** Grenat intense et brillante

**Nez :** Un fruité très marqué sur des fruits rouges et noires

**Bouche :** Tanins veloutés, soyeux, ronds

**Finale :** Élégante et longue

**Garde :** 15 ans

**Température de service :** 16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger. Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

