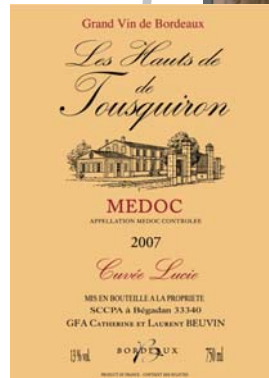


- > **Domaine** : Vignobles BEUVIN
- > **Vigneron** : Catherine et Laurent BEUVIN
- > **Ville** : Bordeaux
- > **Région** : Bordeaux
- > **Appellation(s)** : Médoc
- > **Surface cultivée** : 10 ha
- > **Production** : 60 000 btles
- > **Terroir(s)** : graves garonnaises du quaternaie



La philosophie du domaine :

Passionnés d'oenologie, nous nous sommes lancés en 2006 dans le monde viticole en arrivant sur le Domaine. Pour nous, le vin est une grande tradition française et il appartient pleinement à notre patrimoine avec des notions de terroir et de millésimes que presque tous les pays nous envient. Produire du vin représente à nos yeux un amalgame entre passion, savoir faire, respect de la nature et de l'environnement et remise en cause permanente. De plus, le vin est un échange avec autrui, un moment de partage et doit constituer un plaisir pour tous.

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Le terroir, la qualité du raisin récolté et le contrôle des rendements sont les éléments essentiels pour produire un bon vin. L'élevage lui doit se faire en harmonie comme un long repos respectant le fruit et sans recourir à un boisé excessif qui le dénaturerait. Notre objectif est de réaliser un vin plaisir, ayant la typicité du Médoc, basé sur le fruit, souple et agréable à déguster dès les 2 à 3 années qui suivent, tout en ayant un potentiel de garde. Nous sommes attachés à un grand respect des sols et des écosystèmes, au labourage plutôt qu'aux désherbants ainsi qu'à la lutte raisonnée avec limitation des produits phytosanitaires, à la maîtrise des rendements dès la taille sans exclure si besoin les vendanges vertes et nous laissons un rang sur deux enherbé. L'élevage dure 15 à 18 mois en fûts de chêne avec une proportion de bois neufs comprise entre 15 et 20% selon les millésimes et l'objectif d'un boisé discret, jamais dominant et vite intégré.

Quelques références :

Guide Hachette des vins , Guide Gilbert et Gaillard, Grands Vins de France de Macon, Concours Mondial de Bruxelles, Wine Spectator, Concours vins d'Aquitaine de Bordeaux, Wine Enthusiast, Bettane et Desseauve, Tasted Magazine, IWC ..



NOS VINS

Médoc Les Hauts de Tousquiron
« Cuvée Lucie »
(Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 47%, Cabernet Franc 5% et Petit Verdot 3%)