



Château Beausoleil

Blanquette de Limoux – AOC Limoux – Brut Réserve

■ Historique

Le grand-père Joseph puis le père et aujourd'hui René SALASAR, ont bâti en 1890 cette entreprise familiale, élaboratrice de Blanquette et de Crémant de Limoux dont la réputation a largement dépassé les frontières. 30 vignerons exploitent les vignes sur lesquelles mûrissent trois cépages récoltés à la main : Mauzac, Chardonnay et Chenin. Le Domaine Beausoleil, riche d'une parcelle de 64 000 pieds d'un seul tenant situé à quelques mètres de l'entreprise, a valu à René SALASAR de recevoir de Mme Edith CRESSON, Ministre de l'Agriculture, le Mérite Agricole en 1981.

■ Terroir

Haute Vallée : 300 mètres d'altitude, 750 mm de précipitations par an. Proche des Pyrénées en remontant l'Aude. Humide et plus froid avec un printemps tardif et un automne frais.

■ Vinification

Coteaux argilo-calcaires avec un rendement de 50 hl à l'hectare. Cueillette des raisins manuelle. Pressurage à basse pression (3 Bars maxi). Fermentation à température contrôlée 16 °C. Méthode traditionnelle sans apport de CO2 et vieillissement de 9 mois minimum. La teneur en sucres est de 6 g/l.

■ Dégustation

Cette Blanquette de Limoux est élaborée sur une dominante de cépage Mauzac (90%), associé au Chardonnay et au Chenin (10%). La bulle est bien formée, douce et parfumée. Cette cuvée se sert à 6 °C, de préférence à l'apéritif. Cette blanquette est remarquable par sa complexité aromatique et sa vivacité.

■ Conditionnement

Cartons couchés

Gencod Bouteille : 3443660116365

Gencod Carton : 3443660126364



Une histoire de famille...



Château Beausoleil (Maison Salasar)



BONFILS
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005

www.bonfilswines.com

Une Famille De Vignerons Depuis 1870