LES VINS DE SAINT-EMILION

Joseph d'Aragon

Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION

Vignoble

SURFACE
8 ha

TYPES DE SOLS
Sols sableux

CÉPAGES
Merlot 60 %, Cabernet Franc 30 %, Cabernet Sauvignon 10 %

AGE MOYEN DES VIGNES
55

Vinification

VENDANGES
Mécaniques

TYPES DE CUVES
Béton, Inox, Barriques

ELEVAGE
Cuves 100 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
3000 bouteilles

Pays de commercialisation

FRANCE

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Au Château Beaurang, depuis 1949, quatre générations de la famille PUYOL se succèdent pour élever des vins de Saint-Emilion de qualité. Beaucoup de soins sont apportés aux vignes tout au long de l'année, dans une démarche de protection raisonnée du vignoble, afin d'obtenir au moment des vendanges des raisins sains et à maturité. La vinification, l'assemblage et l'élevage des vins se font en famille tout en respectant rigoureusement les règles de production de la prestigieuse appellation Saint-Emilion. Ces artisans-vignerons vous reçoivent du lundi au vendredi toute l'année au sein de leur propriété de 8ha30 sur la commune de Saint-Emilion. Visite-dégustation sur RDV "Du raisin à la bouteille" proposée par Marie-Christine et Claude PUYOL et leur fille Delphine PUYOL

Adresse

JOSEPH D'ARAGON
Château BEAURANG
33330 ST EMILION
Tél : +3 3 5 57 24 73 31
Fax : +3 3 5 57 24 73 31

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Contact à la propriété

PUYOL Delphine
Château BEAURANG
33330 ST EMILION
Tél : +3 3 5 57 24 73 31
Portable : 06 81 56 35 58