

## LE CHÂTEAU BEAULIEU PRÉSENTE SON NOUVEAU MILLÉSIME

Le millésime 2020 de la cuvée Alexandre rosé du Château Beaulieu exprime encore une fois la typicité de son terroir volcanique, avec une fraîcheur remarquable et une intensité singulière

### LA CUVÉE ALEXANDRE ROSÉ

#### *Millésime 2020*

La cuvée Alexandre reflète à travers son nom, la masculinité, l'intensité et la puissance. Vin rosé AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Beaulieu Alexandre Rosé 2020 est élaboré à partir de Grenache, Cinsault, Syrah et Cabernet. Son terroir volcanique lui confère fraîcheur, vivacité et énergie.

Ce vin revêt une jolie robe litchi et développe au nez des notes délicates de fleurs blanches. Très frais et floral en bouche, la cuvée Alexandre Rosé accompagnera parfaitement un tartare de Saint-Jacques, des farcis provençaux ou encore un dessert aux fruits rouges.

Château Beaulieu Alexandre Rosé, c'est aussi une histoire à raconter, celle d'un volcan, lors d'un apéritif entre amis sur une terrasse ensoleillée cet été.

### UN RÉEL SAVOIR-FAIRE

Élevé dans une famille de vignerons, Michel Fabre, l'œnologue du domaine, est un homme curieux et passionné par l'univers du vin. Amoureux de la terre, il étudie les sols basaltiques du vignoble de Beaulieu afin de réaliser la meilleure adéquation entre ce sol volcanique et les huit cépages que sont le Grenache, la Syrah, le Rolle, le Sauvignon Blanc, le Sémillon, le Cabernet-Sauvignon, le Cinsault et le Mourvèdre. Un travail qui garantit à chaque cépage un épanouissement total dans ce sol si atypique. Grâce à son expertise et sa maîtrise dans l'art de l'assemblage, Michel Fabre fait ressortir le meilleur du fruit tout en conservant une fraîcheur infinie et un profil singulier en Provence dans chaque cuvée.

*« Lors de l'assemblage, la fraîcheur reste notre priorité avec de la gourmandise en bouche. »  
Michel Fabre*

La cuvée Alexandre rosé millésime 2020 du Château Beaulieu est labellisée Haute Valeur Environnementale niveau 3, et le domaine a pour but d'obtenir à terme le label Agriculture Biologique.

*« Notre culture est très traditionnelle et très respectueuse de l'environnement. On crée note propre écosystème et éco cultural aussi. » Michel Fabre*



LE ROSÉ LE PLUS FRAIS DE PROVENCE EST NÉ SUR UN VOLCAN

## UN VOLCAN ET UNE FRAÎCHEUR UNIQUE

« L'une des spécificités des vins de Château Beaulieu, c'est ce terroir volcanique qui procure une fraîcheur infinie. » Michel Fabre.

Né il y a des millions d'années, ce volcan sous-marin d'une superficie de 2 à 3 km a provoqué diverses éruptions au cours du temps. Ces multiples explosions, ayant eu lieu au cœur d'une source d'eau, ont créé un cratère de 200 mètres de profondeur et ont laissé derrière elles un terroir atypique. Les 140 hectares de vignes de Beaulieu se situent sur un sol composé de roches noires, sol basaltique, et une terre constellée de pierres blanches, sol argilo-calcaire. Tout l'intérêt est de faire ressortir le meilleur du vignoble grâce à cet élément puissant donné par la nature. Particulièrement riche en minéraux, le basalte améliore le développement de la vigne et la qualité du raisin. Ce sol composé de fossiles et de roches permet de faire ressortir cette fraîcheur et cette intensité dans chacun des vins du domaine. Château Beaulieu jouit en plus d'un climat méditerranéen, caractérisé à la fois par la présence du Mistral, et par l'influence maritime de la mer méditerranée. L'effet de l'ensoleillement associé à un bon drainage procure aux rosés du domaine de la complexité, de la puissance, et de la fraîcheur.

« Le sol composé de basalte amène une signature qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Il apporte une fraîcheur continue, du fruit et ce côté solaire typique de la Provence. Ce sol, rare est un véritable atout car il retarde de 3 semaines la maturité des raisins par rapport aux vignobles voisins. » Michel Fabre

### A PROPOS DU CHÂTEAU BEAULIEU

Le domaine Château Beaulieu est situé à quelques kilomètres d'Aix-en-Provence. Étendu sur 300 hectares, il est implanté au cœur de l'unique volcan de Provence, la Trévaresse, à 400 mètres d'altitude. Un site de prestige qui fait face au Lubéron, domine la vallée de la Durance, l'Abbaye de Silvacane et la Roque d'Anthéron. Au cœur de la propriété, sa bâtisse imposante entourée de ses jardins à la française et de ses nombreuses fontaines, fait de ce domaine l'un des plus prestigieux de Provence. Depuis 20 ans, la famille Guénant a à cœur de préserver et de faire perdurer la diversité culturelle d'antan. Château Beaulieu s'ancre davantage dans le local avec sa production d'huile d'olive, d'amandes, de truffes et de miel de Provence.

### INFOS PRATIQUES

PVC: 12 €

VENDU EN RESTAURATION ET  
CHEZ LES CAVISTES

[Fiche Technique Cuvée  
Alexandre rosé 2020](#)

### CONTACT PRESSE

Paul ALARY - Chef de Produit  
04 42 66 38 74  
paul.alary@chateau-beaulieu.fr

[chateaubeaulieu.fr](http://chateaubeaulieu.fr)



LE ROSÉ LE PLUS FRAIS DE PROVENCE EST NÉ SUR UN VOLCAN