



CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT-JULIEN

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2015

DATES DE VENDANGES

Du 3 octobre au 18 octobre

RENDEMENT

47hl/ha

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 67%
Merlot 33%

TERROIR :

Nos terroirs sont issus de la rencontre unique et idéale entre un sol et un climat. Les sols sont composés de graves garonnaises, sur des sous-sols gravelo-argileux. De plus, la proximité de l'estuaire de la Gironde, que l'on peut admirer depuis nos croupes de graves, joue un rôle primordial de protecteur et de régulateur climatique en tempérant les excès météorologiques.

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME:

L'été a été le théâtre de **conditions climatiques particulièrement chaudes et sèches**. Sur les **grands terroirs de Beychevelle**, la vigne y a trouvé son terrain de prédilection : une contrainte hydrique sur des sols profonds, préservant ainsi une **belle fraîcheur**.

Les pluies d'août ont été les bienvenues et bénéfiques à une **véraison rapide et homogène** favorisant également l'épaississement des pellicules et leur **chargement en tanins**.

La maturation des raisins a atteint son optimum à la faveur de **conditions climatiques ensoleillées** de fin août et début septembre.

NOS IMPRESSIONS :

Amiral de Beychevelle 2015 est un vin généreux, fruité et charnu.