



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

## AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2009

### Dates de vendanges

Du 21 septembre au 12 octobre

### Production

73.2 ha

### Rendements

45 hl/ha

### Assemblage

Cabernet Sauvignon 58%

Merlot 36%

Cabernet Franc 5%

Petit Verdot 1%

La gestation du millésime 2009 s'est déroulée dans des conditions climatiques particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation des raisins.

Après un mois de mars très ensoleillé et très sec, les premières pousses apparaissent début avril dans un climat humide et frais. La floraison intervient dans la dernière semaine de mai dans des conditions estivales. Le potentiel de récolte estimé étant assez élevé.

La véraison, très homogène, s'achève courant août. Les journées chaudes, ensoleillées et sèches et les nuits fraîches du mois de septembre ont particulièrement favorisé la bonne maturation des baies.

Ce millésime 2009 présente de nombreuses caractéristiques uniques : le degré alcoolique est le plus haut jamais obtenu à la propriété. Les polyphénols n'ont jamais été aussi élevés, la quantité de tanins se situe à un niveau record. Mais grâce à cette belle acidité, le vin reste frais