



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2011

Dates de vendanges 2011

Du 14 septembre au 19 septembre

Production

72.2 ha en AOC Saint Julien

Rendements

39,5 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 45%

Merlot 41%

Cabernet Franc 9%

Petit Verdot 5%

2011, une année aux records de chaleur

La campagne 2010-2011 se caractérise par une première partie très chaude et sèche jusqu'à fin juin. Les mois d'été, plus frais et plus humides ont permis de réduire le stress hydrique sur la vigne. La floraison est généralisée fin mai, sans grand écart entre cépages.

Si les premières baies véreuses apparaissent très tôt, leur évolution est assez lente en raison des conditions sèches. La véraison se termine fin juillet.

Les vendanges débutent le 14 septembre (7 jours plus tôt qu'en 2010). Les 12 jours de récolte se sont déroulés à un rythme lent, en raison des conditions très favorables de cette seconde quinzaine de septembre.

La qualité du raisin est de très bon niveau grâce au travail en amont et à l'exigence d'un tri soigné tant à la vigne qu'à la réception.

Le manque de pluviométrie sur notre aire de production a entraîné des rendements bas à 39,5 hl/ha, très légèrement supérieurs à la moyenne

Fruits noirs et épicés au nez. Belle attaque savoureuse et finale toute en finesse.