



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

## **AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2012**

### Dates de vendanges 2012

**Du 27 septembre au 18 octobre**

Les vendanges se sont achevées le 18 octobre, la date la plus tardive de ces 30 dernières années!

### Surface de production

**71 ha en Saint Julien**

### Rendement

**42,5 hl/ha**

### Production

65% de Château Beychevelle and 35% d'Amiral de Beychevelle.

### Assemblage

**Cabernet Sauvignon 45%**

**Merlot 47%**

**Cabernet Franc 8%**

La première partie de saison, à **tendance fraîche**, a généré des conditions de floraisons imparfaites.

L'été a été **très beau, ensoleillé, très sec**, et les températures ont été conformes aux normales. Cependant, la sécheresse marquée a freiné l'évolution de la maturation, qui a alors présenté des stades d'avancement variables.

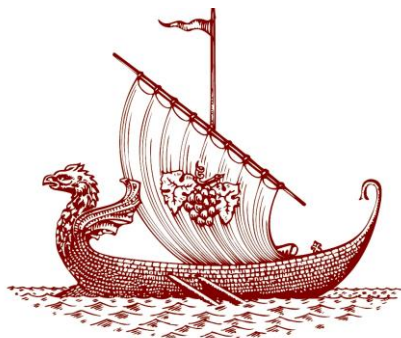
Puis la pluie est enfin revenue le 23 septembre, et a redonné de la vitalité aux vignes en souffrance.

L'état sanitaire de la récolte est bon et les raisins encuvés, **de belle qualité**, grâce aussi à un travail de tri soigné à la vigne et à la réception de la vendange.

**C'est une grande satisfaction d'avoir su conserver cette qualité** en choisissant des options de protection très modérées, dont une partie importante en 2012 de conduite biologique.

Les merlots ont un **très beau fruit**, pur et net, supérieurs à ceux de 2011. **Les cabernets sont fins, avec un fruité net**, et les tanins sont élégants mais moins puissants que lors des grands millésimes antérieurs.

**Le millésime 2012 est élégant et fruité, avec des tanins fins soyeux. Il donne un vin attrayant, du niveau des bons millésimes comme 2008 et 2011.**



## CHÂTEAU BEYCHEVELLE

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS

Cet Amiral possède une belle densité, avec une matière profonde et suave. Il fait preuve d'une grande classe dans la qualité de ses tanins. Voilà un vin déjà très avenant, dont l'évolution sur les prochaines années devrait lui permettre de s'affiner encore.

*Revue du Vin de France*