



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2014

Dates de vendanges

Du 25 septembre au 13 octobre

Rendement

38 hl/ha

Assemblages

Cabernet Sauvignon 57%

Merlot 43%

Grâce à un hiver doux et pluvieux, le cycle végétatif de la vigne a démarré avec environ deux semaines de d'avance. Le printemps s'inscrivit dans la même lignée. Les conditions douces et humides du mois de mai entraînèrent un développement modéré de la vigne mais la floraison n'eut finalement pas à pâtir de cette météo.

L'été fut tempéré avec de petites pluies en juillet et un temps frais au mois d'août. Il n'y eut pas réellement de pic de chaleur et les orages épargnèrent notre vignoble.

Enfin, septembre et ses conditions météorologiques exceptionnelles arriva. Il est à noter que le mois de septembre 2014 fut le plus chaud depuis 1961 !

Des journées chaudes et sèches se succédèrent, entraînant des contraintes hydriques pour la vigne et permettant une finale de maturation idéale pour les raisins.

Grâce à ce magnifique été indien, les vendanges furent appréhendées avec sérénité.

A la fois puissant, riche en couleur et en tanins, l'Amiral de Beychevelle 2014 montre déjà très tôt une suavité et une longueur en bouche qui présagent d'un très bel équilibre.