



CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT-JULIEN

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2016

DATES DE VENDANGES

Du 3 octobre au 18 octobre

SURFACE DE PRODUCTION

78ha

RENDEMENT

45hl/ha

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 58%

Merlot 38%

Cabernet Franc 6%

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 gravo-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.

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Culture raisonnée de la vigne et en agriculture biologique sur 1/3 du vignoble.

Aucun herbicide utilisé

Production certifiée ISO 14001

VINIFICATIONS :

Il s'agit de vinifications sur mesure et à l'écoute de chaque parcelle, en fonction du millésime. Notre objectif étant de transcender nos terroirs afin de produire des vins d'exception tout en respectant leurs identités.

ELEVAGE ET COLLAGE :

En barrique de chêne français d'une durée de 12 mois pour l'Amiral de Beychevelle. Le vin a été élevé dans 30% de barriques neuves. Le vin a ensuite collé aux blancs d'œufs avec soutirages traditionnels "à la bougie".

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME:

L'hiver 2015-2016 se caractérise par sa douceur et sa pluviométrie élevée : la végétation ne connaîtra qu'un repos relatif. Ce n'est qu'à la faveur d'un abaissement des températures en mars que la vigne démarrera son cycle par un débourrement en avance de seulement une semaine.

Ces conditions climatiques, fraîches et humides, se poursuivront jusqu'au mois de juin, laissant craindre le pire pour la floraison. La pression phytosanitaire est alors très élevée.

Heureusement, la floraison, homogène et féconde, s'opère dans la première quinzaine de juin sous des conditions idéales de chaleur et d'ensoleillement. Ce sera le point de départ d'un grand millésime en devenir.

NOS IMPRESSIONS :

Grand millésime avec une très jolie trame. Il présente des notes épiciées et fruitées, des tanins soyeux et une belle longueur. L'Amiral de Beychevelle 2016 a un grand potentiel de garde.

Il pourra accompagner un tournedos de veau ou une côte de bœuf grillée sur le sarment.