



AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2017

DATES DE VENDANGES
Du 18 septembre au 3 octobre

RENDEMENT
54hl/ha

ASSEMBLAGE
Cabernet Sauvignon 62%
Merlot 27%
Cabernet Franc 11%

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 gravelo-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.

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 2016-2017 se caractérise par sa douceur et sa pluviométrie très faible. Le millésime s'annonçait précoce, mais malheureusement de terribles gelées se sont abattues sur le vignoble bordelais fin avril.

Face à ces conditions climatiques, les Grands terroirs de Château Beychevelle ont démontré tout leur potentiel. Surplombant la Gironde et protégées par la proximité de ce cours d'eau bienveillant, nos vignes ont bénéficié d'un micro-climat unique qui les a épargnées du gel.

NOS IMPRESSIONS :

L'Amiral de Beychevelle 2017 est un vin élégant et généreux où les notes de fruits noirs se mêlent subtilement aux arômes de torréfaction.