

AMIRAL DE BEYCHEVELLE

2023

DATES DE VENDANGES
Du 13 septembre au 6 octobre

ASSEMBLAGE
Cabernet Sauvignon 49%
Merlot 51%

NOTRE TERROIR :

Même si Amiral de Beychevelle partage le même ADN que Château Beychevelle il est principalement issu d'un vignoble qui lui est dédié et possède sa propre identité. Avec un âge moyen de 35 ans, son vignoble se compose majoritairement des deux cépages médocains traditionnels, le cabernet sauvignon et le merlot.

Ses sols de graves garonnaises lui confèrent un bouquet aérien et frais, au caractère fougueux lui permettant ainsi d'être dégusté un peu plus jeune que son aîné, Château Beychevelle.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'hiver, marqué par sa douceur laisse place à un printemps chaud et sec qui laisse présager d'un millésime précoce.

S'en suit un été plutôt humide et orageux qui aurait pu être favorable au développement du Mildiou. Mais notre bonne gestion phytosanitaire et l'implication de nos équipes ont permis de le contrer et de préserver la qualité de la récolte.

Le mois de septembre, exceptionnellement chaud et ensoleillé, a été le théâtre d'une vague de canicule tardive avec des températures moyennes supérieures de degrés aux normales de saison.

A LA DÉGUSTATION :

FOUGUEUX

Sa Robe *Rubis foncé* avec une légère nuance violine

Au Nez Des notes de *fruits noirs* – cassis, mûres, cerises noires - et d'épices – poivre noir, pain d'épices, réglisse.

En Bouche Son attaque est *fraîche*. C'est un vin dynamique. Ses tanins sont présents mais sans aucune dureté. Sa finale est *équilibrée* avec une impression de fraîcheur qui s'allonge et se renforce.

Amiral de Beychevelle 2023 sera un excellent compagnon pour les années à venir.