

AMIRAL  
DE  
BEYCHEVELLE

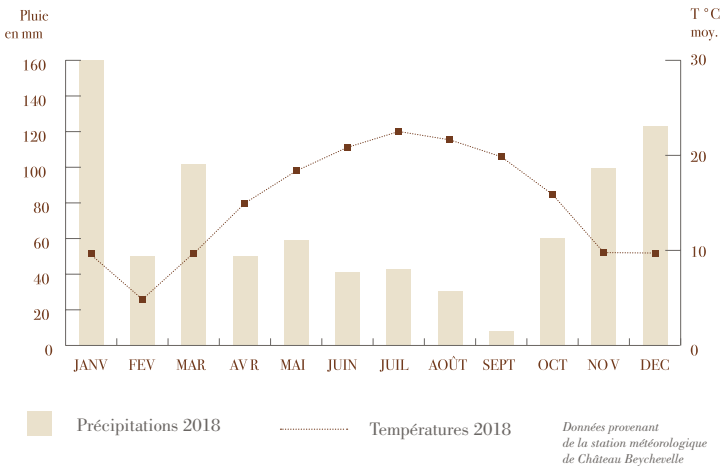
MILLÉSIME 2018

NOTRE TERROIR

Même si Amiral de Beychevelle possède le même ADN que Château Beychevelle, il est principalement issu d’un vignoble qui lui est dédié et a 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 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 2018, froid et particulièrement pluvieux, a permis aux sols de faire des réserves en eau précieuses pour la suite de la saison. Le printemps, doux et humide, a été favorable au développement de la vigne... mais également du Mildiou. Il nous a fallu rester vigilents ! L’été, sec et ensoleillé, alternant nuits fraîches et journées chaudes, fut bénéfique au bon développement de la vigne et nous permit de vendanger des raisins frais et concentrés.



DES VENDANGES DANS LA SÉRÉNITÉ

Les conditions météorologiques au moment des vendanges furent idéales. Vendangés à la main, les raisins assemblés dans l’Amiral de Beychevelle ont été récoltés à parfaite maturité et ont trouvé leur place dans notre nouveau cuvier parcellaire et bénéficié ainsi de vinifications ‘sur-mesure’. L’élevage d’Amiral de Beychevelle s’est poursuivi pendant 12 mois en barriques.

	CÉPAGES	
	Merlot	Cab. Sauvignon
Vendanges	23/09 au 01/10	02/10 au 11/10

TAV	13.3	Cab. Sauvignon	68%
AT	3.2	Merlot	32%
pH	3.84	Petit Verdot	0%
Anthocyanes mg/l	870	Cab. Franc	0%
Tanins g/l	3,73	% barriques neuves	35%
IPT	69	Rendements	50 hl/ha

NOS IMPRESSIONS

Amiral de Beychevelle 2018 est un vin d’une grande élégance, aux notes de violette, de cassis et d’épices douces. Ses tanins, très soyeux, portent un fuit éclatant de fraîcheur. On l’appréciera dans sa jeunesse mais il saura ravir les amateurs de grands vins au-delà d’une quinzaine d’années. Sans doute le meilleur Amiral de Beychevelle jamais produit !

Château Beychevelle est engagé  
depuis de nombreuses années  
dans des démarches respectueuses de l'environnement.

**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**  
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE FRANCE  
[www.beychevelle.com](http://www.beychevelle.com)