



AMIRAL DE BEYCHEVELLE

MILLÉSIME 2019

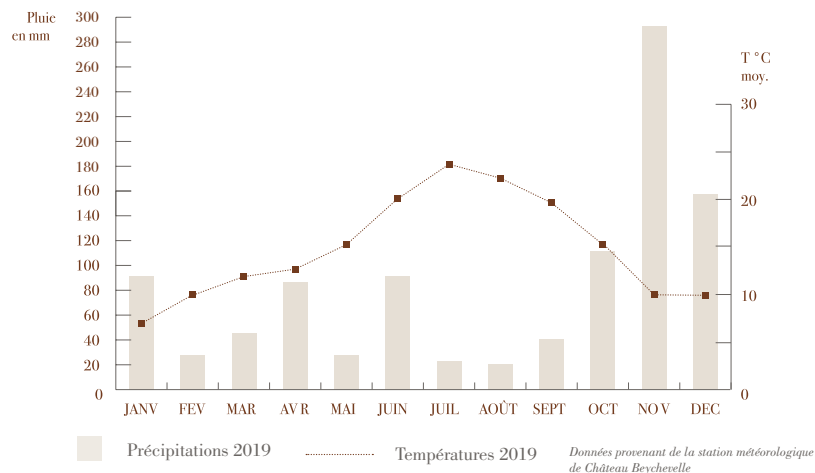


AMIRAL PORTE EN LUI LA LÉGENDE

*Amiral de Beychevelle, ou la fougue impétueuse,
est un second « premier vin »*

NOTRE TERROIR

Partageant un lien de parenté évident avec le Grand Vin, Amiral de Beychevelle s'en affranchit cependant et affirme sa propre personnalité. Son vin est principalement issu d'un vignoble qui lui est dédié. Avec un âge moyen de 35 ans, il 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, lui permettant ainsi d'être dégusté un peu plus jeune que son illustre aîné, Château Beychevelle.



LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver particulièrement doux et ensoleillé, c'est un printemps capricieux qui démarre. Le début de saison est précoce et favorable au développement de la vigne. Ce développement est ralenti en avril et à nouveau à la mi-juin sous l'effet de températures caniculaires. L'été est particulièrement sec et ensoleillé, offrant ainsi à la vigne des conditions optimales pour une véraison homogène et une belle concentration. Les pluies du mois de septembre et ses nuits fraîches seront toutefois les bienvenues car elles permettront d'allonger le cycle de maturation et de redonner de la fraîcheur aux baies de raisins.

DES VENDANGES AU RYTHME DE LA VIGNE

Les vendanges ont joué à cache-cache avec les précipitations mais se sont passées dans des conditions très satisfaisantes. Elles se sont déroulées entre le 27 septembre et le 11 octobre, au rythme de la maturité de chaque cépage et chaque parcelle. Les raisins ainsi récoltés étaient particulièrement sains, avec une belle concentration et beaucoup de fraîcheur.

	CÉPAGES		Cab. Sauvignon	68%
	Merlot	Cab. Sauvignon	Merlot	32%
Vendanges	27/09 au 30/09	4/10 au 11/10	% barriques neuves	35%

NOS IMPRESSIONS DE DÉGUSTATION

Une très belle robe sombre et profonde, signe d'une belle maturité. Son nez est séducteur et gourmand avec des notes d'épices, de cerise noire, de mure et de violettes qui éveillent les sens. Il a une belle fraîcheur qui égaie la bouche. L'impression d'équilibre est permanente. Le tanin est noble, caressant et enrobé. Il allonge la dégustation mais ne la durcit pas. Le vin est généreux en bouche. Il se termine par une note fruitée. C'est un Saint-Julien avec un grand potentiel de garde qui fait honneur au Château Beychevelle.

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