

# AMIRAL DE BEYCHEVELLE

2021

## NOTRE TERROIR

Partageant un lien de parenté évident avec notre Grand Vin, Amiral de Beychevelle s'en affranchit et affirme sa propre personnalité.

Son vin est principalement issu d'un vignoble qui lui est dédié. 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 d'être dégusté un peu plus jeune que son aîné, Château Beychevelle.

## LES CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année 2021 débute par un hiver doux, laissant présager d'une saison précoce avec un débourrement des merlots le 12 mars.

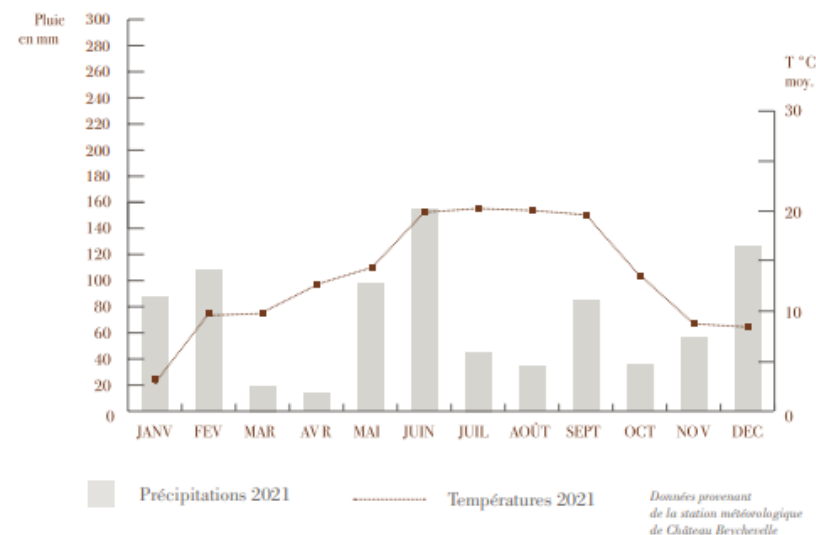
Une vague de froid s'installe alors sur la France, accompagnée d'épisodes de gel sévère en avril et mai, entraînant un ralentissement de la végétation.

Les mois de mai, juin et juillet sont rythmés par de fortes pluies et des températures inférieures aux normales de saison.

Notre excellente gestion phytosanitaire et l'implication sans faille de nos équipes ont eu raison de ces conditions peu favorables et nous ont permis de préserver la qualité de la récolte.

Le soleil qui s'installe en août et septembre, associé à la précocité de nos terroirs ont créé des conditions favorables à la bonne maturité des raisins.

Les conditions climatiques des vendanges, avec des matinées fraîches, ont permis de préserver la fraîcheur de la récolte, avec des tanins d'une grande finesse et d'une grande pureté.



Cabernet Sauvignon	62%
Merlot	38%

## NOS IMPRESSIONS

Robe d'un rouge intense avec beaucoup de profondeur, un liseré violette témoignant de sa jeunesse.

Amiral de Beychevelle 2021 est un vin gourmand, aux notes de fruits rouges, grenade et cerise, d'épices douces et au boisé finement intégré.

En bouche, l'attaque est douce avec une légère salinité. Ses tanins sont soyeux avec une jolie longueur.

C'est un vin d'une grande élégance qui a de l'éclat et beaucoup de fraîcheur. Il pourra être apprécié dans sa jeunesse.