

AMIRAL DE BEYCHEVELLE

2022

DATES DE VENDANGES

Du 12 au 29 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 65%

Merlot 35%

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.

VINIFICATIONS

Il s'agit de vinifications sur mesure et à l'écoute de chaque parcelle, en fonction du millésime. Notre objectif étant de transcender nos terroirs afin de produire des vins d'exception tout en respectant leurs identités.

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

L'année 2022 débute par un hiver relativement froid et ensoleillé et un débourement proche de la moyenne.

Avril est marqué par deux épisodes de gel important qui impacteront nos terroirs précoces. Il est suivi par un mois de mai aux températures record avec pour effet une floraison précoce et rapide

La vague de chaleur qui a débuté dès le printemps se poursuit avec un mois de juillet le plus sec depuis 1960.

Le mercure s'affole avec des températures à 40° et des maximales régulièrement au-dessus de 30°.

Mais la vigne s'est très bien comportée en nous rappelant ses origines du Moyen-Orient.

NOS IMPRESSIONS

Le millésime 2022 est un millésime de paradoxes. Amiral de Beychevelle 2022 déploie une incroyable fraîcheur, ce qui met en avant le caractère fruité de ce vin. C'est un vin velouté mais plus énergique, plus tumultueux, plus démonstratif que Château Beychevelle.

Amiral de Beychevelle 2022 a une robe dense et brillante. Au nez, on retrouve des notes de fruits mûrs. C'est un vin gourmand, aux tanins enrobés et à la trame tanique profonde. Velours en final.