



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

## **MILLESIME 2004**

**Dates de vendanges 2004**  
**30 septembre au 16 octobre**

**Production**  
**73.25 ha en Saint Julien**

**Rendement**  
**53 hl/ha**

**Assemblage**  
**Cabernet Sauvignon 46%**  
**Merlot 42%**  
**Cabernet Franc 7%**  
**Petit Verdot 5%**

### **Finesse et équilibre**

La campagne 2003-2004 a été marquée par une pluviométrie faible qui maintient le déficit hydrique présent depuis deux ans. La moyenne des températures a été proche des moyennes trentenaires. Les mois de février, mars et juillet ont été particulièrement frais. Janvier et juin ont été plutôt doux avec des valeurs supérieures aux normales de 1° à 1,5°.

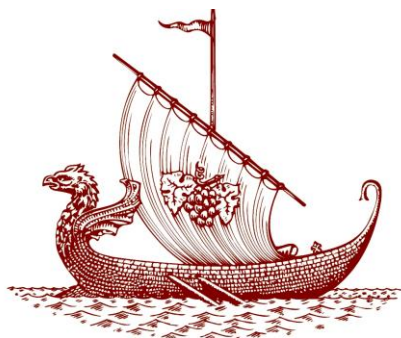
Les températures fraîches du mois de Mars ont retardé le départ de la végétation, les premières grappes de Merlot n'apparaissant que début Avril. La floraison s'est déroulée dans des conditions idéales.

Après un mois d'Août tempéré, le mois de Septembre sec et chaud a permis à la maturité de s'achever dans de bonnes conditions

La récolte est abondante avec une quantité proche des rendements autorisés et sa qualité très satisfaisante.

**Le millésime 2004 se caractérise par un fruité bien présent (cassis, cerises noires) marquant une bonne maturité et des notes toastées et grillées discrètes et élégantes.**

**Les tannins sont savoureux, gages d'un bon potentiel de garde et d'un très bon niveau de maturité.**



## CHÂTEAU BEYCHEVELLE

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS 2004

Sous sa robe grenat sombre aux reflets pourpres, **Beychevelle 2004** exhale des notes de chocolat, de torréfaction, d'épices douces, de cassis, de cèdre et de vanille. En bouche ce vin harmonieux possède une texture délicate aux arômes de cerise et de prune et de pain grillé.

Bonne longueur, bon équilibre, **Beychevelle 2004** est un classique du genre.

***La Revue du Vin de France***

Remarquable Beychevelle 2004 très réussi, ne mettant en avant que le fruit sur une texture presque soyeuse. Du grand art pour ce type de millésime, avec du volume, de la densité et une belle fraîcheur.

***GAULT MILLAU***