



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLESIME 2008

Dates de vendanges 2008
30 septembre au 16 octobre

Production
71.33 ha en Saint Julien

Rendement
49 hl/ha

Assemblage
Cabernet Sauvignon 48%
Merlot 47%
Cabernet Franc 5%

2008, une agréable surprise!

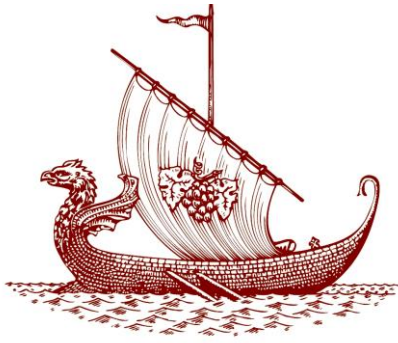
La campagne 2007-2008 se caractérise, à l'image des deux saisons précédentes, par une pluviométrie excédentaire et des conditions climatiques maussades de mars à mi-septembre. Toutefois l'ensoleillement de l'année, très proche des normales, a été nettement meilleur qu'en 2007.

Ces conditions météorologiques ont favorisé la pression parasitaire, mildiou en particulier, mais les enseignements tirés de la campagne 2007 ont permis d'obtenir un résultat très satisfaisant.

Les premières baies vérees apparaissent autour du 22-23 juillet pour se généraliser dans les premiers jours du mois d'août. Les conditions fraîches et humides ont impliqué une véraison lente avec peu de différence entre les cépages, le cabernet semblant parfois plus homogène que le merlot.

C'est la première fois dans l'histoire de la propriété que l'on constate des niveaux d'alcool naturel supérieur à 14,4% pour le merlot et à 12,5% pour le cabernet.

Les premières dégustations d'écoulage révèlent des vins fruités aux couleurs intenses. Le millésime 2008 semble constituer une bonne surprise considérant les difficultés rencontrées tout au long de la campagne.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS 2008

Beychevelle 2008 exprime des arômes de fruits rouges, cassis et d'épice. Flatteur en bouche, il allie l'élégance et puissance, raffinement et équilibre, profondeur et bouquet délicat. Un classique incontournable à déguster avec une poêlée de cèpes ou une caille rotie.

La Revue du Vin de France

Epices, boisé moka, bouche délicate, fraîche, bien pleine, tanins assez gras, fins, bonne matière soyeuse, mentholé, note vanille, beaucoup de finesse, très élégant, petits fruits rouges, tendu, frais, sans dureté. Un des plus beaux beychevelle de la décennie. Qui allie élégance et densité.

Jacques DUPONT – LE POINT

Tanins droits et bien définis, belle subtilité, les épices douces vont dominer l'aromatique du cru.

Terre de Vins