CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLESIME 2010

Dates de vendanges 2010
Du 27 septembre au 13 octobre

Surface de production
71.2 ha en Saint Julien

Rendement
45,5 hl/ha

Assemblage
Cabernet Sauvignon 54%
Merlot 38%
Cabernet Franc 5%
Petit Verdot 3%

La période 2009-2010, malgré l'épisode froid de fin mai début juin et d'importantes variations de températures, a été marquée par une météorologie favorable à **de bonnes conditions culturales** sous un ensoleillement très élevé garant des très bonnes années. La première partie de saison, **à tendance fraîche**, a généré des conditions de floraisons imparfaites.

Les vendanges manuelles ont commencé le 27 septembre (6jours plus tard qu'en 2009) avec la cueillette des merlots.
La qualité du raisin est de très bon niveau grâce au travail en amont au vignoble et des conditions météorologiques très favorables pendant les vendanges (pas un seul jour de pluie).

Le niveau d'alcool (supérieur à 14%) va battre une nouvelle fois tous les records mais les vins sont équilibrés et présentent des acidités élevées sans aucune dureté tannique car les tannins sont extrêmement mûrs et doux.

Les vins fruités et les acidités très nettes permettront un bel équilibre et un potentiel de garde très intéressant.

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS
2010

Le cru, toujours aussi élégant, semble pouvoir viser plus haut encore !

La Revue des Vins de France

Flowery blueberry, red and black currant fruit notes intermixed with a hint of damp earth emerge from this wine's moderate aromatics. Elegant with medium body as well as a classic Beychevelle style with high tannins and a more restrained structure, the elevated tannins suggest 7-8 years of cellaring will be necessary. It should keep for 25-30 years thereafter.

Robert Parker