

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLESIME 2011

Dates de vendanges 2011
14 septembre au 29 septembre

Production
72.2 ha en Saint Julien

Rendement
39.5 hl/ha

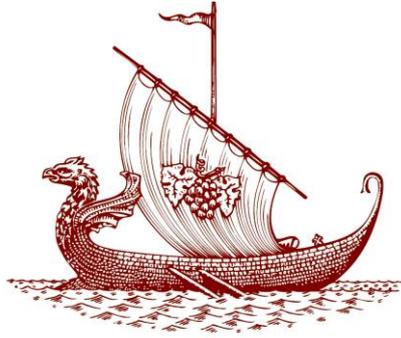
Assemblage
Cabernet Sauvignon 47%
Merlot 47%
Cabernet Franc 4%
Petit Verdot 2%

La campagne 2010-2011 se caractérise par une première partie très chaude et sèche jusqu'à fin juin. 2011 est l'année la plus chaude enregistrée par les services météorologiques. Les mois d'été, plus frais et plus humides ont permis de réduire le stress hydrique sur la vigne.

Les températures élevées du printemps accélèrent le développement phénologique, en avance d'une dizaine de jours par rapport à l'année précédente. La floraison est généralisée fin mai, sans grand écart entre cépages. Si les premières baies vérees apparaissent très tôt, leur évolution est assez lente en raison des conditions sèches. La véraison se termine fin juillet.

Les vendanges débutent le 14 septembre (7 jours plus tôt qu'en 2010) avec la cueillette des merlots sur 5 jours, suivie par le ramassage des cabernets du 21 au 29 septembre. Les 12 jours de récolte se sont déroulés à un rythme lent, en raison des conditions très favorables de cette seconde quinzaine de septembre. La qualité du raisin est de très bon niveau grâce au travail en amont et à l'exigence d'un tri soigné tant à la vigne qu'à la réception.

Les vins sont fruités et l'on relève des acidités très nettes, gage d'équilibre et de potentiel de garde intéressants.



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS 2011

Classique, le 2011 joue l'élégance, construit autour de tanins souples et charmeurs, mais avec un fruit bien présent.

Le Guide des Meilleurs Vins de France

Fruits savoureux pour boire Château Beychevelle 2011 jeune et une belle trame pour la longueur.

GAULT MILLAU