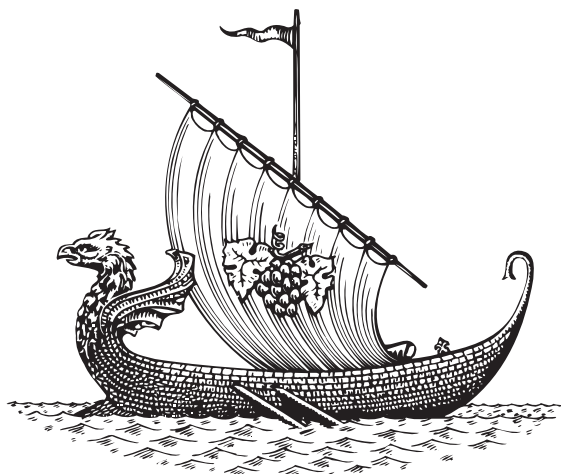




CHÂTEAU BEYCHEVELLE

MILLÉSIMÉ 14

2014 Un millésime à forte personnalité

Des conditions climatiques contrastées

Grâce à un **hiver doux et pluvieux**, le cycle végétatif de la vigne a démarré avec environ deux semaines d'avance. Le **débourrement** fut également **précoce**.

Le **printemps** s'inscrit dans la même lignée. Les conditions **douces et humides** du mois de mai entraînent un développement modéré de la vigne mais la floraison n'eut finalement pas à pâtir de cette météo.

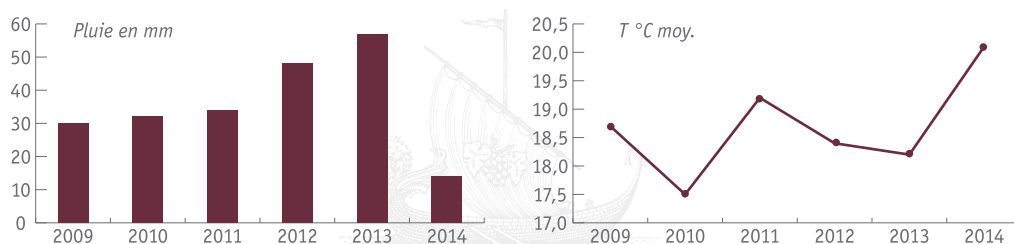
STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cabernet Sauvignon
Débourrement	20/03	25/03
Floraison	25/05	02/06

L'été fut plutôt tempéré avec de **petites pluies en juillet** et un **temps frais au mois d'août**. Il n'y eut pas réellement de pic de chaleur et les orages épargnèrent notre vignoble. La véraison allait alors être plutôt **tardive mais homogène**.

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cabernet Sauvignon
Véraison	5/08	13/08

Un été indien inespéré

Enfin septembre et ses **conditions météorologiques exceptionnelles** arriva. Il est à noter que le mois de septembre 2014 fut le plus chaud depuis 1961 ! Des journées chaudes et sèches se succédèrent, entraînant des contraintes hydriques pour la vigne et permettant une finale de maturation **idéale** pour les raisins.



Des vendanges ensoleillées

Grâce à ce **magnifique été indien**, les vendanges furent appréhendées avec **sérénité**. Elles commencèrent le 25 septembre par les jeunes vignes de Merlot pour s'étaler sur quatre semaines. Autrement dit, nous primes le temps de récolter chaque parcelle, chaque cépage à sa **parfaite maturité**.

	VENDANGES	
Merlot	25-sept	02-oct
Cabernet Sauvignon	02-oct	14-oct
Cabernet Franc	02-oct	03-oct
Petit Verdot	13-oct	13-oct

Analyses

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2014	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2014
TAV	14.05	13,54
AT (g H2SO4/l)	4	3,8
pH	3.64	3,63
Anthocyanes mg/l	690	670
Tanins g/l	5.35	4,38
IPT	85	73

Assemblages

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2014	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2014
Cabernet Sauvignon	39%	57%
Merlot	51%	43%
Cabernet Franc	5%	-
Petit Verdot	5%	-
% de Bois neuf	50%	25%
Rendement	38 hl/ha	

Nos **premières** impressions

A la fois **puissant, riche en couleur et en tanins**, le millésime 2014 montre déjà très tôt dans l'élevage une **suavité** et une **longueur** en bouche qui présagent d'un **très bel équilibre** pour ce vin. Incontestablement, 2014 rejoint la liste des **grands millésimes** réalisés au Château Beychevelle.





CHÂTEAU BEYCHEVELLE - 33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE - FRANCE

T +33 (0)5 56 73 20 70 F +33 (0)5 56 73 20 71 - beychevelle@beychevelle.com - www.beychevelle.com