

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2015

Situé sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, en appellation Haut-Medoc, à 5 km au sud de Château Beychevelle, le vignoble des Brulières bénéficie d'un climat plus frais apportant beaucoup de fraîcheur et un caractère fruité à ses vins.

Les 12 hectares de notre vignoble se composent exclusivement des 2 cépages cabernets sauvignon et merlot.

LE MILLESIME 2015

Le millésime 2015 a débuté dans des conditions hivernales dites classiques avec des relevés météorologiques (t° et pluviométrie) proches des moyennes de saison. Un printemps doux a permis un débourrement régulier, premier facteur d'homogénéité de la phénologie de la vigne cette année, et une floraison harmonieuse et rapide.

Les vendanges se sont étalées entre le 22 septembre et le 8 octobre, avec 15 jours de récoltes effectives, les conditions météorologiques nous permettant de cueillir chaque parcelle et chaque cépage à maturité parfaite. Les raisins ainsi récoltés étaient particulièrement sains.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec 18 à 21 jours de fermentation et des remontages réguliers.

Elevé dans un chai séparé, Brulières de Beychevelle 2015 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

65% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

Très belle qualité de récolte pour ce millésime tout en élégance. La bouche est gourmande avec des saveurs de cerise, de mûre et de réglisse. A déguster dans sa jeunesse.