

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2016

Situé sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, en appellation Haut-Médoc, 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 2016

L'hiver 2015-2016 se caractérise par sa douceur et sa pluviométrie élevée.

La floraison, homogène et féconde, s'opère dans la première quinzaine de juin sous des conditions idéales de chaleur et d'ensoleillement.

L'été particulièrement chaud et sec offre à la vigne les conditions nécessaires à un développement qualitatif. La véraison homogène bénéficiera de températures estivales élevées et d'amplitudes thermiques très intéressantes pour la maturité des raisins. Enfin, septembre permettra de prolonger cette maturation lente mais régulière, nous mettant dans les meilleures conditions pour commencer les vendanges.

VINIFICATION

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

Elevé dans un chai séparé, Brulières de Beychevelle 2016 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

75% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

Le millésime 2016 confirme le raffinement et l'élégance caractéristiques des vins de Château Beychevelle. Brulières de Beychevelle 2016 exprime une grande fraîcheur et un nez délicat aux notes d'épices. Ses tanins sont d'une grande finesse.