

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2017

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 2017

L'hiver 2016-2017 se caractérise par sa douceur et une pluviométrie très faible.

Le reste de la saison s'est déroulé sous une météorologie tempérée, caractéristique du climat océanique et propice à la bonne maturité des raisins.

Les vendanges se sont échelonnées sur trois semaines au rythme de la maturité de chaque terroir et figurent parmi les années les plus précoces, la récolte se concentrant sur la deuxième moitié de septembre.

Comme en 2016, notre nouveau cuvier a permis de mettre en valeur toute la qualité de la récolte.

VINIFICATION

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

Elevé dans un chai séparé, Brulières de Beychevelle 2017 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

85% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

Nez riche et bouche délicate avec une richesse aromatique de fruits rouges mûrs. Une touche de réglisse et de chocolat.