

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2022

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 2022

L'année 2022 débute par un hiver relativement froid et ensoleillé et un débourrement proche de la moyenne.

Avril est marqué par deux épisodes de gel important qui impacteront nos terroirs précoces. Il est suivi par un mois de mai aux températures record avec pour effet une floraison précoce et rapide

La vague de chaleur qui a débuté dès le printemps se poursuit avec un mois de juillet le plus sec depuis 1960.

Le mercure s'affole avec des températures à 40° et des maximales régulièrement au-dessus de 30°.

Mais la vigne s'est très bien comportée en nous rappelant ses origines du Moyen-Orient.

VINIFICATION

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

Elevé dans un chai séparé, Brulières de Beychevelle 2022 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

56% Merlot - 44% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

Brulières de Beychevelle 2022 exprime une grande fraîcheur et un nez délicat, et charmeur avec des notes de fruits murs : myrtilles, cassis et d'épices douces. Sa bouche est harmonieuse avec une belle fraîcheur en attaque, de jolis tanins élégants et soyeux.