

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2023

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 2023

Un printemps qui démarre par un épisode de gel le 5 avril qui, grâce à notre vigilance de chaque instant, n'a pas eu d'impact sur le vignoble de Château Beychevelle

Un été plutôt humide marqué par une série d'épisodes orageux qui aurait pu être favorable au développement du Mildiou. Mais notre bonne gestion phytosanitaire et l'implication des équipes ont permis de le contrer et de préserver la qualité de la récolte.

Le mois de septembre, exceptionnellement chaud et ensoleillé, a été le théâtre d'une vague de canicules tardives avec des températures moyennes supérieures de 4 degrés aux normales de saison. Plus qu'un fait marquant, ce sera la clef du millésime !

VINIFICATION

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

Elevé dans un chai séparé, Brulières de Beychevelle 2023 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

40% Merlot - 60% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

GOURMAND

Robe Pourpre profond

Nez ouvert, expressif, gourmand, fruité (cassis)

Bouche Attaque fraîche. Note de fruits murs (cassis), chocolatée, texture veloutée.

C'est un vin harmonieux avec de jolis tanins enveloppants, caressants.