

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2020

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 2020

Le printemps 2020 a été marqué par sa douceur et ses épisodes pluvieux. Ces pluies ont été bénéfiques au développement de la vigne. Ces conditions climatiques sont à l'origine de la précocité de ce millésime.

L'année se poursuit avec un été particulièrement chaud et sec, mais les pluies bienveillantes de la mi-août nous ont permis d'atteindre une véraison optimum.

Les vendanges se déroulent sans heurt du 16 au 18 septembre pour nos parcelles en Haut-Médoc.

VINIFICATION

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

Elevé dans un chai séparé, Brulières de Beychevelle 2020 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

64% Merlot - 36% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

Brulières de Beychevelle 2020 exprime une grande fraîcheur et un nez délicat aux notes réglissées. Sa bouche au boisé fin et aux notes de cerises et de myrtilles est harmonieuse. Ses tanins sont délicats. Un très joli Brulières de Beychevelle qui saura séduire les amateurs de vins dans les trois prochaines années.