



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2008

Dates de vendanges

Du 30 septembre au 16 octobre

Production

71.33 ha

Rendements

49 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 68%

Merlot 19%

Cabernet Franc 9%

Petit Verdot 4%

La campagne 2007-2008 se caractérise, à l'image des deux saisons précédentes, par une pluviométrie excédentaire et des conditions climatiques maussades de mars à mi- septembre. Toutefois l'ensoleillement de l'année, très proche des normales, a été nettement meilleur qu'en 2007.

Ces conditions météorologiques ont favorisé la pression parasitaire, mildiou en particulier, mais les enseignements tirés de la campagne 2007 ont permis d'obtenir un résultat très satisfaisant.

Les premières baies verrées apparaissent autour du 22-23 juillet pour se généraliser dans les premiers jours du mois d'août. Les conditions fraîches et humides ont impliqué une véraison lente avec peu de différence entre les cépages, le cabernet semblant parfois plus homogène que le merlot.

C'est la première fois dans l'histoire de la propriété que l'on constate des niveaux d'alcool naturel supérieur à 14,4% pour le merlot et à 12,5% pour le cabernet.