



CHÂTEAU
BEYCHEVELLE
SAINT ~ JULIEN

Superficie totale de la propriété :
250 hectares

Superficie du vignoble :
92.5 hectares

Cépages :
Cabernet Sauvignon 52%
Merlot 40%
Cabernet Franc 5%
Petit Verdot 3%

Densité de plantation :
8 300 à 10 000 pieds par hectares

Terroir :
Nos terroirs sont issus de la rencontre unique et idéale entre un sol et un climat. Les sols sont composés de graves garonnaises, sur des sous-sols gravelo-argileux. De plus, la proximité de l'estuaire de la Gironde, que l'on peut admirer depuis nos croupes de graves, joue un rôle primordial de protecteur et de régulateur climatique en tempérant les excès météorologiques.

Conduite du vignoble :
Culture raisonnée de la vigne et en agriculture biologique sur 1/3 du vignoble.
Aucun herbicide utilisé
Production certifiée ISO 14001

Vendanges :
Vendanges manuelles sélectives en fonction des cépages, de l'âge des vignes et du terroir.
Triple tri du raisin : à la parcelle, puis à réception de la récolte avec un tri sur grappes suivi d'un tri optique.

Vinifications :
Il s'agit de vinifications sur mesure et à l'écoute de chaque parcelle, en fonction du millésime. Notre objectif étant de transcender nos terroirs afin de produire des vins d'exception tout en respectant leurs identités.

Elevage et collage :
En barrique de chêne français d'une durée de 18 mois pour Beychevelle et de 12 mois pour l'Amiral de Beychevelle. Château Beychevelle est élevé dans 50% de barriques neuves et l'Amiral de Beychevelle dans 30%. Le vin est ensuite collé aux blancs d'œufs avec soutirages traditionnels "à la bougie".

Mise en bouteille :
Les vins sont mis en bouteille au printemps.