



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2000

Dates de vendanges

Du 22 septembre au 10 octobre

Production

73 ha

Rendements

53.1 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 66%

Merlot 34%

Après un hiver plutôt froid, les températures se situent systématiquement au-dessus des normales saisonnières à partir du mois de Mars.

L'évolution de la vigne est assez lente en raison d'un printemps humide et relativement frais.

La floraison des Merlot commence le 26 Mai, celle des Cabernet Sauvignon le 29 Mai.

La véraison s'est généralisée autour du 27 Juillet. Les mois d'Août et Septembre, chauds et secs ont permis une homogénéisation de la maturation.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions idéales puisque nous n'avons comptabilisé que 4 heures de pluie tout au long de la période. Ces excellentes conditions météorologiques permettent d'obtenir de très beaux vins à la couleur extrêmement dense, possédant une structure tannique très puissante, beaucoup de finesse et de complexité