



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2005

Dates de vendanges

Du 21 septembre au 6 octobre

Production

70.88 ha

Rendements

42 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 78%

Merlot 9%

Cabernet Franc 13%

La campagne 2004-2005 a été marquée par une pluviométrie encore plus faible que les années précédentes qui maintient le déficit hydrique présent depuis trois ans.

Le départ de la végétation est assez lent en raison des températures fraîches du mois de mars. La floraison des merlots commence le 25 mai pour se généraliser au 30 mai avec une grande homogénéité entre les cépages, ce qui est de bon augure pour une belle maturation.

La date de demi-véraison est fixée aux alentours du 10 Août, avec une évolution très rapide et très homogène. Le mois de septembre, malgré quelques pluies durant la première décade, est très favorable à une bonne évolution de la maturation et permet de conserver un état sanitaire très satisfaisant.

Aucune journée de pluie n'étant intervenue au cours des vendanges, la qualité du raisin récolté est excellente avec des degrés exceptionnels, aussi bien pour les merlots que pour les cabernets.