



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2006

Dates de vendanges

Du 20 septembre au 5 octobre

Production

71.7 ha

Rendements

48 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 53%

Merlot 47%

La campagne 2005-2006 se caractérise par un retour à des pluviométries plus proches des moyennes trentenaires. La moyenne des températures est légèrement inférieure à celle de l'année précédente mais reste cependant élevée : les mois de mai, juin, juillet et septembre se situent nettement au-dessus de la moyenne.

Les conditions de floraison sont une nouvelle fois très bonnes avec un phénomène rapide (4 à 5 jours) et une différence très réduite entre les cépages. Un important travail d'effeuillage a permis le maintien du meilleur état sanitaire possible.

Les vendanges ont débuté le 20 septembre avec les merlots. Les premières dégustations d'écoulage révèlent des couleurs très intenses et des vins fruités, augurant d'un millésime d'un très bon niveau.

Amiral de Beychevelle 2006 présente une belle couleur rubis, en très légère évolution. Ses arômes d'épices douces (cannelle, réglisse) et de fruits confits mêlés aux arômes et tannins du bois bien fondus en font un vin complexe et racé à la finale plaisante. Son potentiel de garde se situe dans une fourchette de 5 à 7 ans.