



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2007

Dates de vendanges

Du 24 septembre au 8 octobre

Production

70.5 ha

Rendements

42 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 44%

Merlot 52%

Cabernet Franc 4%

La campagne 2006-2007 a présenté des **pluviométries excédentaires** et des conditions climatiques maussades entre les mois de mai et août, mettant un terme à une série de 4 années consécutives de déficits pluviométriques importants.

La somme des températures de l'année 2006-2007 a été **en baisse** par rapport à celle de l'année précédente avec plusieurs mois inférieurs aux moyennes trentenaires.

Toutefois, **l'ensoleillement de septembre** a atteint une valeur que l'on enregistre habituellement en juillet ou août et a compensé le déficit de ces mois estivaux.

La véraison s'étale sur **une quinzaine de jours** en raison des conditions fraîches et humides pour se généraliser dans les premiers jours d'août.

Les vendanges ont commencé le 24 septembre la cueillette des merlots.

La qualité du raisin ramassé présente **un très bon niveau** grâce **au travail en amont** au vignoble et **au tri lors de la vendange**.

Amiral de Beychevelle 2007 présente une belle densité, de l'équilibre et la chair.

« Admirable vin, à la fois gracieux et aérien, avec de très beaux arômes de fruits noirs. La bouche est souple, délicate, avec de jolis tanins. »

Gault & Millau