



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2010

Dates de vendanges

Du 27 septembre au 13 octobre

Production

71.2 ha

Rendements

45.5 hl/ha

Assemblage

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 33%

Cabernet Franc 6%

La période 2009-2010, malgré l'épisode froid de fin mai début juin et d'importantes variations de températures, a été marquée par une météorologie favorable à **de bonnes conditions culturales** sous un ensoleillement très élevé garant des très bonnes années. La première partie de saison, à **tendance fraîche**, a généré des conditions de floraisons imparfaites.

Les vendanges manuelles ont commencé le 27 septembre (6 jours plus tard qu'en 2009) avec la cueillette des merlots.

La qualité du raisin est de très bon niveau grâce au travail en amont au vignoble et des conditions météorologiques très favorables pendant les vendanges (pas un seul jour de pluie).

Le niveau d'alcool (supérieur à 14%) va battre une nouvelle fois tous les records mais les vins sont équilibrés et présentent des acidités élevées sans aucune dureté tannique car les tannins sont extrêmement mûrs et doux.

Amiral de Beychevelle 2010 présente de jolies notes de fruits noirs et une belle fraîcheur en bouche.

Les acidités très nettes de ce vin permettront un bel équilibre et un potentiel de garde très intéressant.