



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

## **MILLESIME 2003**

### Dates de vendanges 2003

**Du 11 septembre au 25 septembre**

### Production

**74 ha**

### Rendement

**39.5 hl/ha**

### Assemblage

**Cabernet Sauvignon 53%**

**Merlot 34%**

**Cabernet Franc 8%**

**Petit Verdot 5%**

### **Un millésime atypique**

L'année 2003 a été marquée par des températures supérieures aux moyennes des 30 dernières années avec des chaleurs caniculaires pendant la première quinzaine d'Août atteignant 38/40°C. Les précipitations apparaissent globalement faibles mais bien réparties tout au long de la saison, permettant à la vigne de ne pas trop souffrir de la sécheresse et de la chaleur.

Les premières grappes sont visibles sur les Merlots dès le 1<sup>er</sup> Avril suivis par les Cabernet Sauvignon quelques jours plus tard. La floraison des Merlots commence le 12 Mai, celle des Cabernet Sauvignon autour du 20 Mai, soit une avance d'une huitaine de jours sur le millésime précédent. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions.

Toutefois, le très fort orage du 15 Juillet endommage une bonne partie du vignoble, les dégâts s'échelonnant entre 6% et 12%.

Les températures plus clémentes de la deuxième quinzaine de septembre permettent une fin de maturation très profitable, principalement aux Cabernet Sauvignon.

Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions météorologiques et sanitaires. Les raisins présentent, cette année encore, une richesse en sucre et des degrés très élevés : 13% vol pour les Merlots et Petit Verdot, 12,8% vol pour les Cabernet Sauvignon.

**Château Beychevelle 2003 est très fruité (baies noires, cerises), charnu, très bien équilibré avec une bonne longueur en bouche. Les tanins sont présents et bien mûrs.**