



**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

## **MILLESIME 2006**

**Dates de vendanges 2006**  
**Du 20 septembre au 5 octobre**

**Surface de production**  
**71.70 ha en Saint Julien**

**Rendement**  
**48 hl/ha**

**Assemblage**  
**Cabernet Sauvignon 59%**  
**Merlot 29%**  
**Cabernet Franc 7%**  
**Petit Verdot 5%**

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 par rapport aux moyennes trentenaires.

Le débourrement, assez régulier et groupé entre les différents cépages, est généralisé dès la première semaine d'avril. Les conditions de floraison sont une nouvelle fois très bonnes avec un phénomène rapide (4 à 5 jours) et une très faible différence entre les cépages.

Le cépage Merlot a été récolté du 20 au 24 septembre, suivi par la récolte des cabernet franc et petit verdot les 25 et 26, et enfin des cabernet sauvignon du 27 septembre au 4 Octobre.

**Château Beychevelle 2006 a une très belle tenue qui complète dans son style la très belle série des vins produits depuis 2000. Le vin présente une très bonne couleur sombre. Les arômes fruités sont de bonne expression, marqués par les notes de fruits noirs et de cerise noire. Bonne impression de maturité.**