



CHÂTEAU
BEYCHEVELLE
SAINT~JULIEN

所有する総面積

250 ヘクタール

ブドウ作付面積

92.5 ヘクタール

ブドウ品種

カベルネ・ソーヴィニヨン 52%

メルロ 40%

カベルネ・フラン 5%

プティ・ヴェルド 3%

植栽密度

1ヘクタールあたり8,300から10,000本

テロワール

我々のテロワールは理想的な土壌と気候が交わりあっています。土壌は粘土・砂利質の地下土壌の上にガロンヌ河の作用によってもたらされた玉砂利で構成されています。

この砂利土壌から見下ろせる近接したジロンド河は、過度な気象現象から擁護し気候調整する役割を担っています。

ブドウ畑栽培

減農薬法と全体の1/3は有機栽培法を採用しています。

除草剤は一切使用していません。

生産物はISO 14001 認定を受けています。

収穫

収穫は手作業でブドウ品種、樹齢、テロワールに応じて別々に行います。

三段階のブドウ選果：ブドウ畑区画内で行った後、搬入先の蔵でブドウの房ごと、最後に光学式選果台にて。

ワイン醸造

それぞれの区画、ビンテージの特徴に耳を傾け、それらに合わせたワイン醸造をしていきます。テロワールの個性を尊重し偉大なワインを造るために、我々の目標はテロワールの可能性を探っていくことです。

熟成と清澄

フランス産のオーク樽にて、ベイシュヴェルは18か月、アミラル・ド・ベイシュヴェルは12か月間の熟成を行います。シャトー・ベイシュヴェルは50%、アミラル・ド・ベイシュヴェルは30%の新樽比率です。蝋燭の灯りを使って行う伝統的な澱びきを行い、卵白を使用する清澄作業も行います。

瓶詰め

それぞれのワインは春に瓶詰めされます。