

CHÂTEAU

**BEYCHEVELLE**

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME  
**15**

2015  
*Un millésime généreux**Les signes d'un grand millésime*

Le millésime 2015 a débuté dans des conditions hivernales dites « classiques » avec des relevés météorologiques (t° et pluviométrie) proches des **moyennes de saison**.

Un **printemps doux** a permis un débourrement régulier, premier facteur d'homogénéité de la phénologie de la vigne cette année, et une **floraison harmonieuse et rapide**.

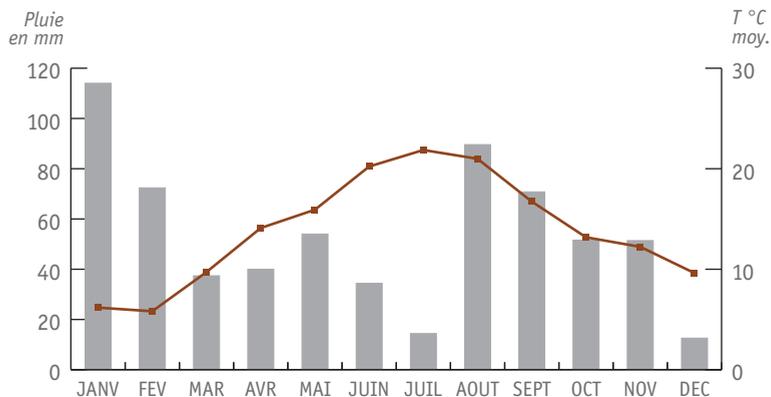
STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cabernet Sauvignon
Débourrement	31/03	03/04
Floraison	01/06	05/06
Véraison	27/07	03/08

*Des conditions climatiques estivales idéales*

L'été a été le théâtre de **conditions climatiques particulièrement chaudes et sèches**. Sur les **grands terroirs de Beychevelle**, la vigne y a trouvé son terrain de prédilection : une contrainte hydrique sur des sols profonds, préservant ainsi une **belle fraîcheur**.

Les pluies d'août ont été les bienvenues et bénéfiques à une **véraison rapide et homogène** favorisant également l'épaississement des pellicules et leur **chargement en tanins**.

La maturation des raisins a atteint son optimum à la faveur de **conditions climatiques ensoleillées** de fin août et début septembre.



Données provenant de la station météorologique de Château Beychevelle.

## Des vendanges sur mesure

Les vendanges se sont étalées **entre le 22 septembre et le 8 octobre**, avec 15 jours de récoltes effectives, les conditions météorologiques nous permettant de cueillir chaque parcelle et chaque cépage à **maturité parfaite**. Les raisins ainsi récoltés étaient **particulièrement sains**. Le tri optique que nous utilisons pour la première fois cette année nous a permis d'effectuer une sélection des plus rigoureuses.

	VENDANGES	
Merlot	22-sept	29-sept
Cabernet Sauvignon	30-sept	08-oct
Cabernet Franc	29-sept	29-sept
Petit Verdot	05-oct	06-oct

## Analyses

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2015	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2015
TAV	13.9	13.3
AT (g H2SO4/l)	3.4	3.4
pH	3.72	3.7
Anthocyanes mg/l	640	710
Tanins g/l	5.1	3.5
IPT	81	63

Le premier élément significatif est très certainement la **richesse naturelle en sucre** au moment de la récolte, plus particulièrement pour les cabernets sauvignon. Avec plus de 13%vol., cette teneur (un record) témoigne d'une **maturité optimum**.

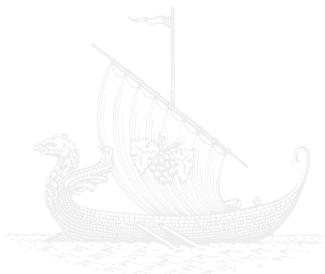
## Assemblages

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2015	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2015
Cabernet Sauvignon	42%	67%
Merlot	47%	33%
Cabernet Franc	7%	-
Petit Verdot	4%	-
% de barriques neuves	50%	30%
Rendement	47 hl/ha	

## Nos **premières** impressions

*Les premières dégustations sont très prometteuses. Elles révèlent des vins généreux, fruités et charnus aux couleurs intenses.*

*A ce stade, le millésime 2015 nous semble être le parfait outsider du magnifique millésime 2005 !*



CHÂTEAU BEYCHEVELLE - 33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE - FRANCE

T +33 (0)5 56 73 20 70 F +33 (0)5 56 73 20 71 - [beychevelle@beychevelle.com](mailto:beychevelle@beychevelle.com) - [www.beychevelle.com](http://www.beychevelle.com)