

LES BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2017

Château Beychevelle, un prestigieux Cru Classé du Médoc en 1855 à l'âme forgée par trois siècles d'histoire... L'élégance de son architecture classique est l'un des joyaux du Médoc et lui vaut le nom de "Petit Versailles du Médoc"

Fin 1587, le Duc d'Epéron, Grand Amiral de France, possède Beychevelle. Homme tout-puissant, selon la légende, les navires passant devant son château devaient baisser leurs voiles en signe d'allégeance. D'où Beychevelle signifiant ""Baisse-Voile"" et l'emblème du château, un navire à proue de griffon, gardien du cratère de vin de Dionysos".

Situé sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, à 5 km au Sud de Beychevelle, le vignoble des Brulière totalise 12 hectares mais en raison d'une replantation importantes ces dernières années, le cabernet sauvignons est minoritaire. Depuis 2008, ce vignoble est conduit en viticulture biologique intégrale.

Nous travaillons en vinifications traditionnelles bordelaises avec macérations de 18 à 21 jours et remontages tous les jours. Les élevages, en barriques bordelaises, durent 12 mois dans 20% de barriques neuves.

ASSEMBLAGE

15% Cabernet Sauvignon – 85% Merlot.

NOTE DE DEGUSTATION

Situé sur nos terroirs plus éloignés du fleuve, en viticulture biologique, la récolte 2017 a produit un plus faible rendement. Il en résulte une sélection et une concentration de fruits bien mûrs avec une belle fraîcheur et souplesse. A déguster dans sa jeunesse.