

LES BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2013

*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

12% Cabernet Sauvignon – 88% Merlot.

NOTE DE DEGUSTATION

Des rendements de 13,2hl/ha particulièrement bas pour ce millésime mais une jolie qualité de récolte. Cette partie du vignoble est cultivée en viticulture biologique et a été mise à rude épreuve par les conditions climatiques lors de la floraison. A déguster dans sa jeunesse.