

AMIRAL DE BEYCHEVELLE

MILLÉSIME 2020

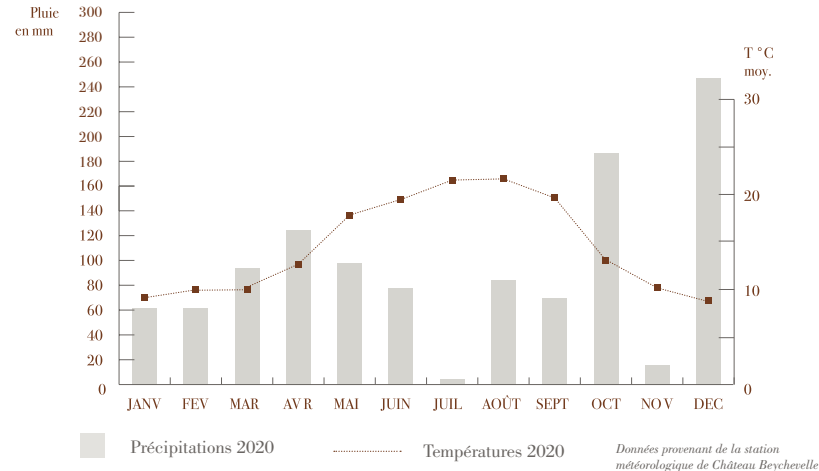
NOTRE TERROIR

Même si Amiral de Beychevelle partage le même ADN que Château Beychevelle, il est principalement issu d'un vignoble qui lui est dédié et possède sa propre identité. Avec un âge moyen de 35 ans, son vignoble se compose majoritairement des deux cépages médocains traditionnels, le cabernet sauvignon et le merlot. Ses sols de graves garonnaises lui confèrent un bouquet aérien et frais, au caractère fougueux, lui permettant ainsi d'être dégusté un peu plus jeune que son aîné, Château Beychevelle.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver, marqué par sa douceur laisse place à un début de printemps plus humide et chaud, à l'origine de la précocité du millésime avec un début de débournement constaté à la mi-mars.

A partir de la mi-juin, un temps chaud et sec s'installe. Les pluies des 12, 13 et 14 août sont les bienvenues. Elles vont relancer le processus de maturation des baies.



DES VENDANGES SUR-MESURE

Le mois de septembre ensoleillé avec des nuits plus fraîches a permis d'atteindre une maturité parfaite et de vendanger dans de bonnes conditions. Vendangés à la main, les raisins assemblés dans l'Amiral de Beychevelle ont été ainsi récoltés à parfaite maturité et ont trouvé leur place dans notre nouveau cuvier parcellaire et bénéficié de vinifications 'sur-mesure'.

UN TERROIR ET DES HOMMES

Le travail que nous poursuivons à la vigne depuis de longues années mais également l'engagement de nos équipes ont été primordiales et nous ont permis de traverser sans heurt cette année atypique à bien des égards.

	CÉPAGES	
	Merlot	Cab. Sauvignon
Vendanges	19/09 au 21/09	28/09 au 01/10

TAV	13,28	Cab. Sauvignon	54%
AT	3,4	Merlot	42%
pH	3,86	Petit Verdot	3%
Anthocyanes mg/l	640	Cab. Franc	1%
Tanins g/l	4,27	% barriques neuves	40%
IPT	71	Rendements	47

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Impétueux, Amiral de Beychevelle 2020 se montre très expressif. Un bouquet floral avec des notes de violette domine au nez. Les tanins sont puissants mais soyeux. En bouche, se mêlent fruits rouges et épices dans une belle fraîcheur. C'est un autre très beau vin qui vient enrichir la série des grands millésimes d'Amiral de Beychevelle.

Château Beychevelle est engagé
depuis de nombreuses années
dans des démarches respectueuses de l'environnement.

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE FRANCE
www.beychevelle.com