AMIRAL DE BEYCHEVELLE

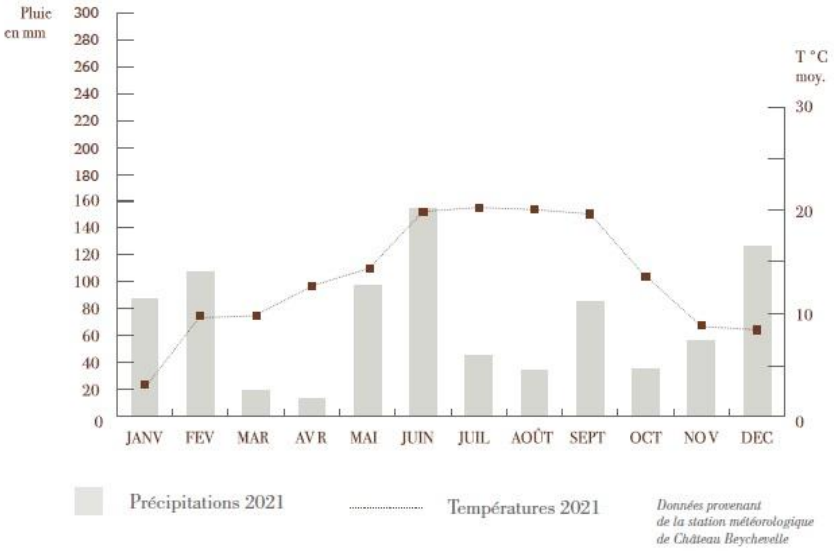
2021

NOTRE TERROIR

Partageant un lien de parenté évident avec le Grand Vin, Amiral de Beychevelle s'en affranchit cependant et affirme sa propre personnalité. Son vin est principalement issu d'un vignoble qui lui est dédié. Avec un âge moyen de 35 ans, il se compose majoritairement des deux cépages médocains traditionnels, le cabernet sauvignon et le merlot.
Ses sols de graves lui confèrent un bouquet aérien et frais, lui permettant ainsi d'être dégusté un peu plus jeune que son illustre aîné, Château Beychevelle.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cab. Sauvignon
Débourrement	12 mars	22 mars
Floraison	31 mai	04 juin
Véraison 1ères baies	19 juillet	25 juillet
Début de vendanges	25 septembre	30 septembre



LES GRANDS TERROIRS DE CHÂTEAU BEYCHEVELLE FACE AUX ÉLÉMENTS

L'année 2021 débute par un hiver doux, laissant présager d'une saison précoce, avec un débourrement des merlots le 12 mars.
Une vague de froid s'installe alors sur la France accompagnée d'épisodes de gel sévère en avril et mai qui vont ralentir la végétation. Les vignes de Château Beychevelle en sont épargnées, protégées par la proximité de l'estuaire de la Gironde.
La richesse de Beychevelle réside en effet dans ses terroirs : le cœur de notre vignoble se situe sur deux magnifiques croupes de graves profondes qui surplombent la rivière. Cette proximité avec l'estuaire de la Gironde nous permet de jouir d'un micro climat unique qui confère cette force aux grands terroirs face aux évènements climatiques.
Les mois de mai, juin et juillet sont rythmés par de fortes pluies et des températures inférieures aux normales de saison ; ces conditions sont très favorables au développement du Mildiou.
Mais grâce à notre bonne stratégie phytosanitaire et à l'implication de tous les instants de nos équipes, la qualité de la récolte est préservée.

UNE FIN DE SAISON BIENVEILLANTE

Le soleil qui s'est installé en fin d'été, en août et septembre, associé à la précocité de nos terroirs ont créé des conditions favorables à la bonne maturité des raisins et tout particulièrement de nos cabernets sauvignon dont la proportion atteint un niveau quasi historique dans l'assemblage de Château Beychevelle.
Cette saison de croissance plus étalée qu'à l'accoutumée a également eu un effet bénéfique sur l'état sanitaire de la récolte.
Les conditions climatiques des vendanges, avec des matinées plus fraîches, ont permis de préserver la fraîcheur des raisins récoltés avec des tanins d'une grande finesse et d'une grande pureté.