

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2018

Situé sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, en appellation Haut-Médoc, à 5 km au sud de Château Beychevelle, le vignoble des Brulières bénéficie d'un climat plus frais car moins proche de l'estuaire.

Les 12 hectares de notre vignoble se composent exclusivement des 2 cépages cabernets sauvignon et merlot.

LE MILLESIME 2018

Le printemps 2018 a été marqué par sa douceur et ses épisodes pluvieux. Ces pluies ont été bénéfique au développement de la vigne.

Un suivi méticuleux de nos équipes fut nécessaire afin de limiter les effets du Mildiou.

L'été, sec et ensoleillé, fut le bienvenu. Il nous permit de produire des raisins sains et concentrés.

Les vendanges se déroulèrent du 18 au 20 septembre pour nos parcelles en Haut-Médoc.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec 18 à 21 jours de fermentation et des remontages réguliers.

Elevé dans un chai séparé, Brulières de Beychevelle 2018 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

45% Cabernet Sauvignon – 55% Merlot.

NOTE DE DEGUSTATION

Brulières de Beychevelle 2018 est un vin harmonieux, d'une grande fraîcheur, au nez généreux et élégant.