

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2019



Situé sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, en appellation Haut-Médoc, à 5 km au sud de Château Beychevelle, le vignoble des Brulière bénéficie d'un climat plus frais apportant beaucoup de fraîcheur et un caractère fruité à ses vins.

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

LE MILLESIME 2019

Après un hiver 2019 particulièrement doux et ensoleillé, c'est un printemps capricieux qui démarre. Plusieurs phases de ralentissement et d'accélération vont alors se succéder. Le début de saison est précoce et favorable au développement de la vigne. Ce développement est ralenti en avril et à nouveau à la mi-juin sous l'effet de températures caniculaires.

L'été est particulièrement sec et ensoleillé, offrant ainsi à la vigne des conditions optimales pour une véraison homogène et une belle concentration. Cet été 2019 restera dans les annales pour ses records de chaleur et ses épisodes caniculaires, se classant en troisième position des étés les plus chauds depuis 1900.

Les pluies du mois de septembre et ses nuits fraîches seront toutefois les bienvenues car elles permettront d'allonger le cycle de maturation et de redonner de la fraîcheur aux baies de raisin.

Les vendanges se dérouleront du 23 au 25 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, Brulière de Beychevelle 2019 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

65% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

Des notes de cassis, fruits rouges et épices séduisent au nez.

Une bouche puissante et fruitée, un final épicé et une belle rondeur.

Les Brulière de Beychevelle plaît à se dévoiler dans la jeunesse de l'âge.