

BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

2021

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 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 2021

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 mois de mai, juin et juillet sont rythmés par de fortes pluies et des températures inférieures aux normales de saison.

Mais grâce à notre bonne stratégie phytosanitaire et à l'implication de tous les instants de nos équipes, la qualité de la récolte a été préservée.

Les vendanges se déroulèrent sans heurt du 25 au 27 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 2020 a bénéficié des mêmes soins que Château Beychevelle.

ASSEMBLAGE

65% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon

NOTE DE DEGUSTATION

Brulières de Beychevelle 2021 exprime une grande fraîcheur et un nez délicat aux notes réglissées. Sa bouche est harmonieuse. Ses tanins sont délicats.

Un très joli Brulières de Beychevelle qui saura séduire les amateurs de vins dans les trois prochaines années.