

MILLÉSIME **17**

2017

Sous la protection de l'estuaire

Les conditions climatiques

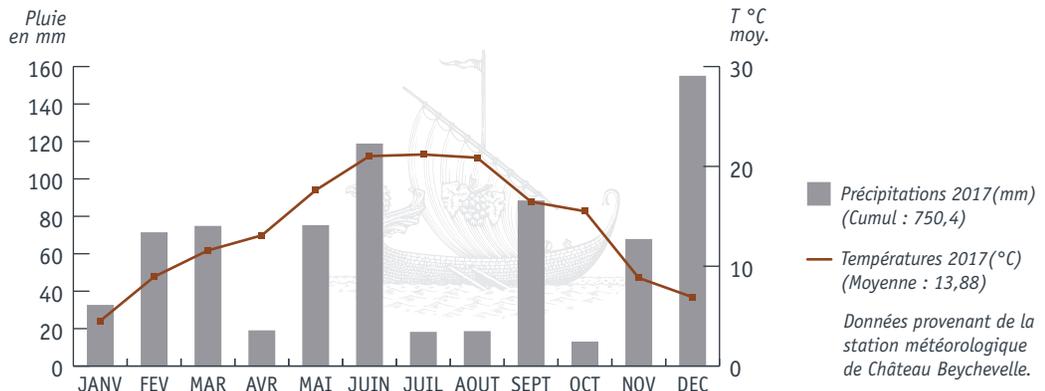
L'hiver 2016-2017 se caractérise par **sa douceur et une pluviométrie très faible**.

Le millésime 2017 s'annonçait précoce, mais malheureusement **de terribles gelées** se sont abattues sur le vignoble bordelais fin avril.

Face à ces conditions climatiques, les Grands Terroirs du Château Beychevelle ont démontré **tout leur potentiel. Surplombant la Gironde** et protégées par la proximité de ce cours d'eau bienveillant, les vignes du Château Beychevelle ont bénéficié **d'un micro-climat unique qui les a épargnées du gel**.

Le reste de la saison s'est déroulé sous une météorologie tempérée, caractéristique du climat océanique et **propice à la bonne maturité des raisins**.

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cabernet Sauvignon
Débourrement	25/03	30/03
Floraison	22/05	29/05
Véraison	11/07	11/07
Vendanges	Du 18/09 au 22/09	Du 23/09 au 03/10



Les vendanges 2017

Les vendanges se sont échelonnées sur trois semaines **au rythme de la maturité** de chaque terroir et figurent parmi les années les plus précoces, la récolte se concentrant sur la deuxième moitié de septembre.

Comme en 2016, le **nouveau cuvier a permis de mettre en valeur toute la qualité** de la récolte. Chaque parcelle a ainsi pu exprimer **sa propre identité** dans des cuves parfaitement adaptées.

A la fin des vinifications, pas moins **de quatre-vingt cuvées** étaient prêtes à être assemblées pour donner naissance au Château Beychevelle 2017.

Analyses

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2017	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2017
TAV	13.4	13.2
AT (g H2SO4/l)	3.4	3.2
pH	3.66	3.75

Assemblages

	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2017	AMIRAL DE BEYCHEVELLE 2017
Cabernet Sauvignon	50%	62%
Merlot	45%	27%
Cabernet Franc	1%	11%
Petit Verdot	4%	0%
% de barriques neuves	60%	30%
Rendement	54 hl/ha	

Cette récolte particulièrement généreuse nous a permis d'accroître le niveau de sélection au moment de l'assemblage et d'offrir ainsi un vin d'une très grande précision.

Nos **premières** impressions

Château Beychevelle 2017 se présente dans **une robe pourpre très profonde**. Un bouquet de fruits rouges bien mûrs domine à l'olfaction. **La pureté du fruit**, le raffinement des tanins et une élégante touche boisée s'entremêlent pour offrir **une bouche soyeuse**.

Château Beychevelle 2017 est le mariage harmonieux de **l'élégance et de la précision** de nos cabernets et de **la générosité et de la rondeur** de nos merlots.

