

CHATEAU BEYCHEVELLE		AMIRAL de BEYCHEVELLE	
TAV	13,7	TAV	13.3
AT	3.4	AT	3.2
pH	3.77	pH	3.84
Anthocyanes mg/l	900	Anthocyanes mg/l	870
Tanins g/l	3,92	Tanins g/l	3,73
IPT	72	IPT	69

CHATEAU BEYCHEVELLE		AMIRAL de BEYCHEVELLE	
Merlot	49%	Merlot	32%
Cab. Sauvignon	46%	Cab. Sauvignon	68%
Petit Verdot	3%	Petit Verdot	0%
Cab. Franc	2%	Cab. Franc	0%
% barriques neuves	60%	% barriques neuves	35%
Rendements	50 hl/ha		

## NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Les vins de 2019 ont de très belles couleurs, un fruité net et frais, des degrés alcooliques plus modérés que le millésime précédent et leurs structures tanniques ont beaucoup de finesse et du fond. Les volumes récoltés nous ont permis une sélection très sérieuse - autour de 55% - afin de réaliser un Grand Vin dans la lignée de ses prédécesseurs.

Philippe Blanc qui fête cette année son vingt-cinquième millésime au Château Beychevelle est très confiant que 2019 ajoutera une nouvelle ligne à une série qualitative jamais rencontrée par le passé à Bordeaux et au Château Beychevelle.