



CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME 2021

Élégance
Fraîcheur
Finesse
Soyeux
Fruité

Exigence

Passion

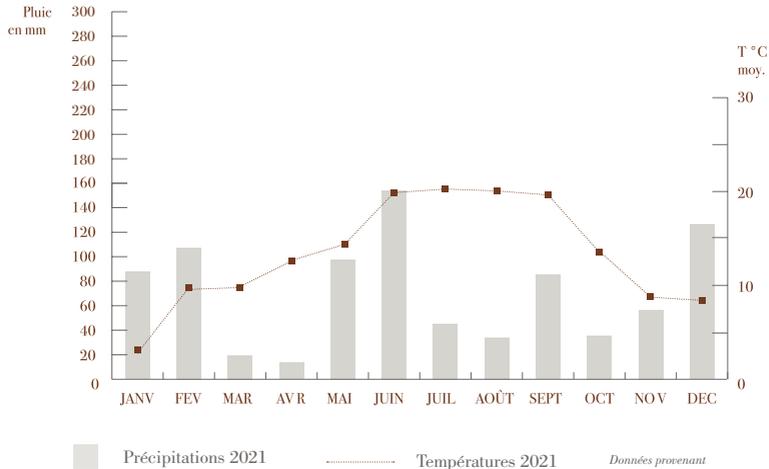
Engagement

Générosité

Précision

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

| STADES | CÉPAGES | |
|----------------------------------|--------------|----------------|
| | Merlot | Cab. Sauvignon |
| Débourrement | 12 mars | 22 mars |
| Floraison | 31 mai | 04 juin |
| Véraison 1 ^{ères} baies | 19 juillet | 25 juillet |
| Début de vendanges | 25 septembre | 30 septembre |



*Données provenant
de la station météorologique
de Château Beychevelle*

LES GRANDS TERROIRS DE CHÂTEAU BEYCHEVELLE FACE AUX ÉLÉMENTS

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 vignes de Château Beychevelle en sont épargnées, protégées par la proximité de l'estuaire de la Gironde.

La richesse de Beychevelle réside en effet dans ses terroirs : le cœur de notre vignoble se situe sur deux magnifiques croupes de graves profondes qui surplombent la rivière. Cette proximité avec l'estuaire de la Gironde nous permet de jouir d'un micro climat unique qui confère cette force aux grands terroirs face aux événements climatiques.

Les mois de mai, juin et juillet sont rythmés par de fortes pluies et des températures inférieures aux normales de saison ; ces conditions sont très favorables au développement du Mildiou.

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

UNE FIN DE SAISON BIENVEILLANTE

Le soleil qui s'est installé en fin d'été, en août et septembre, associé à la précocité de nos terroirs ont créé des conditions favorables à la bonne maturité des raisins et tout particulièrement de nos cabernets sauvignon dont la proportion atteint un niveau quasi historique dans l'assemblage de Château Beychevelle.

Cette saison de croissance plus étalée qu'à l'accoutumée a également eu un effet bénéfique sur l'état sanitaire de la récolte.

Les conditions climatiques des vendanges, avec des matinées plus fraîches, ont permis de préserver la fraîcheur des raisins récoltés avec des tanins d'une grande finesse et d'une grande pureté.

ASSEMBLAGE

| | |
|--------------------|-----|
| Cab. Sauvignon | 57% |
| Merlot | 38% |
| Petit Verdot | 3% |
| Cab. Franc | 2% |
| % barriques neuves | 70% |

ANALYSES

| | |
|------------------|------|
| TAV | 12.9 |
| AT | 3.5 |
| pH | 3.73 |
| Anthocyanes mg/l | 760 |
| Tanins g/l | 4.65 |
| IPT | 78 |

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

2021 - Une année technique qui nous a réservé de belles surprises dans le verre !
A la dégustation, Beychevelle 2021 est remarquable par sa fraîcheur et son intensité.
Le bouquet qui s'offre au nez est une explosion de fruits rouges bien mûrs : fraises des bois, framboises, groseilles.
La bouche est soutenue par une belle trame tannique, soyeuse, puissante et complexe qui rappelle le caractère noble et élégant des grands Saint-Julien.



Château Beychevelle est engagé
depuis de nombreuses années
dans des démarches respectueuses de l'environnement.

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE FRANCE
www.beychevelle.com