



CHÂTEAU

**BEYCHEVELLE**

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME 2020

Exigence

*Passion*

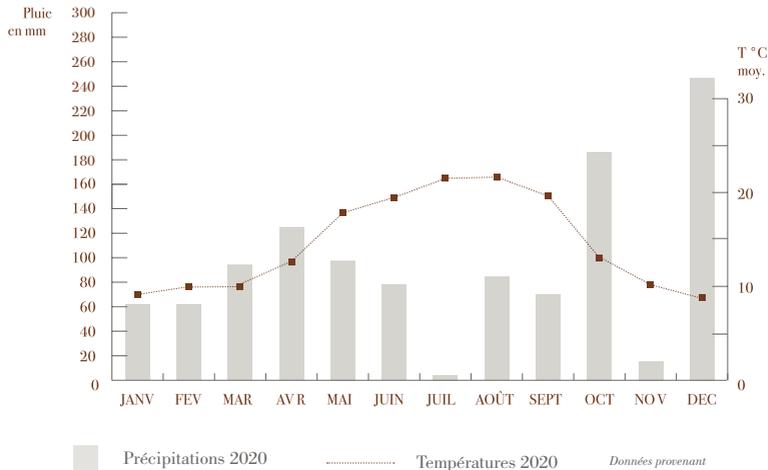
Engagement

Générosité

*Précision*

## LES CONDITIONS CLIMATIQUES

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cab. Sauvignon
Débourrement	15/03	25/03
Floraison	20/05	25/05
Véraison 1 <sup>ères</sup> baies	10/07	15/07
Début des vendanges	14/09	21/09
Fin des vendanges	22/09	29/09



*Données provenant  
de la station météorologique  
de Château Beychevelle*

## UN PRINTEMPS PRÉCOCE

Un début d'année doux et sec a été à l'origine de la précocité du millésime. Cette tendance s'est confirmée avec l'arrivée d'un printemps humide et chaud.

Quelques courts épisodes frais et humides en avril et mai sont à noter mais ils n'ont pas ralenti le cycle de la vigne.

## UN VIGNOBLE RESILIENT

La véraison a elle aussi été précoce avec l'apparition des premières baies colorées dès le 10 juillet. Elle s'est déroulée sous un temps sec et ensoleillé accompagné d'une pluie salvatrice à la mi-août.

Les chaudes journées et les nuits fraîches des quinze premiers jours de septembre nous ont permis d'atteindre des maturités parfaites pour vendanger.

Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions, avec quelques pluies sans incidence sur la qualité du raisin qui nous ont amené à faire quelques pauses pendant la récolte. Les raisins sont petits et concentrés avec une belle matière colorante.

## UN TERROIR ET DES HOMMES

Face à un millésime exigeant et aux aléas climatiques prononcés, notre stratégie culturelle ainsi que la réactivité et l'engagement de nos équipes ont été déterminants ! Ils nous ont permis de vendanger une récolte généreuse et de très belle qualité.

---

## CHÂTEAU BEYCHEVELLE

---

TAV	13,43
AT	3,6
pH	3,81
Anthocyanes mg/l	720
Tanins g/l	6,62
IPT	78

---

---

## CHÂTEAU BEYCHEVELLE

---

Cab. Sauvignon	51%
Merlot	45%
Petit Verdot	4%
% barriques neuves	70%
Rendements	47 hl/ha

---

Un travail de sélection rigoureux a été réalisé à partir des 85 lots produits cette année afin de donner naissance à un vin dans la lignée des plus grands millésimes de Château Beychevelle.

## NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Château Beychevelle 2020 a une robe violine brillante. C'est un vin généreux, tout en harmonie, qui étonne par son côté accessible dès sa prime jeunesse. Son nez séduit avec ses notes de mûres, de cerises noires et de chocolat noir. Il est à la fois puissant et soyeux ; frais, fruité et long en bouche. Un bel exemple de la destinée des Grands Terroirs.



Harmonie  
*Fraicheur*  
Puissance  
Soyeux  
*Fruité*

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](http://www.beychevelle.com)