

# CHATEAU BEAUREGARD 2012 AOC POMEROL

**APPELLATION** : Pomerol

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 17,5 hectares

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 35 - 40 ans

**PRODUCTION ET RENDEMENT 2012**:

3000 caisses soit 36 000 bouteilles

**ASSEMBLAGE 2012** :

82 % Merlot

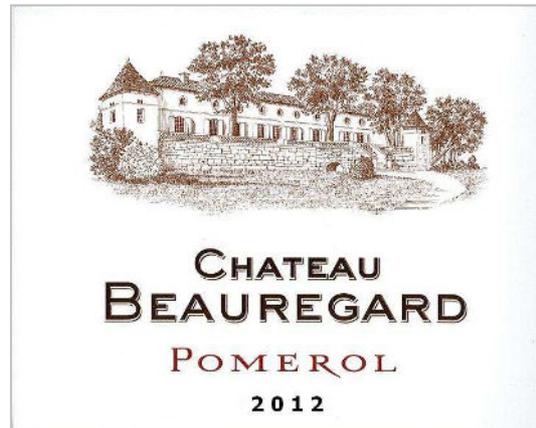
18 % Cabernet Franc

**TERROIR** : Graves argileuses

En bordure Sud-est du célèbre plateau de Catusseau.

**CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES** :

Degré : 14 % /Acidité totale : 3.30 g/l /pH : 3,70



Les conditions climatiques de ce **Millésime 2012**, marquées par un printemps humide et un été historiquement sec, ont été globalement favorables à la vigne et à la maturation des raisins et ce malgré des risques accrus de maladies, bien maîtrisés avec notre choix de culture biologique. Le beau temps estival suivi d'un début d'automne normal, avec une alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées, a permis aux raisins de mûrir à souhait.

**VENDANGES** manuelles et en petites caquettes, qui ont démarré le 27 septembre et se sont terminées le 09 Octobre. Nous avons pris notre temps pour ramasser chaque parcelle à sa maturité optimale, aidé en cela par des conditions climatiques excellentes.

## **VINIFICATIONS**

La fermentation alcoolique s'est faite à une température régulée autour de 25 à 28°C pour préserver le fruit, la cuvaison ayant duré environ 4 semaines au total.

La fermentation malolactique s'est déroulée en barriques neuves pour les meilleurs lots de Merlot et en cuves pour le Cabernet Franc.

## **ELEVAGE**

Les barriques neuves proviennent de cinq tonneliers différents et elles représentent, en 2012, 60 % du volume du vin.

## **NOTES DE DEGUSTATION**

Ce 2012 brille d'une robe pourpre profonde avec des reflets grenat, le bouquet intense et très élégant évoque les fruits noirs (mûre), le pain d'épice, le poivre et la réglisse, les notes boisées sont discrètes. Les tanins sont soyeux en attaque, très Pomerol, ils révèlent ensuite une densité et une maturité digne des grands millésimes, avec une fraîcheur finale apportée entre autres par le Cabernet Franc. Un vin puissant et racé, bien mûr, sans aucun doute plaisant à boire après 7 à 15 ans de garde dans une bonne cave.

**SCEA CHÂTEAU BEAUREGARD**

**33500 POMEROL**

**Tel : +33 (0) 5 57 51 13 36**

**Fax : +33 (0) 5 57 25 09 55**

**Email : [beauregard@chateau-beauregard.com](mailto:beauregard@chateau-beauregard.com)**

**Site Internet : [www.chateau-beauregard.com](http://www.chateau-beauregard.com)**