



CHATEAU  
**BEAUREGARD**  
POMEROL



contact@chateau-beauregard.com  
chateau-beauregard.com



| EN PRIMEUR

« UN MILLÉSIME ATYPIQUE, RÉVÉLATEUR DES AMÉLIORATIONS TECHNIQUES ET DE LA PRÉCISION DU TRAVAIL ENTREPRIS DEPUIS LE CHANGEMENT DE PROPRIÉTAIRES À BEAUREGARD »

Vincent Priou, Directeur

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

TERROIR : Graves argileuses en bordure sud-est du célèbre plateau de Pomerol

Certifié Vin Biologique UE 

#### CONDITIONS CLIMATIQUES

- Une phase hivernale marquée par un cumul de précipitations largement déficitaire par rapport à la normale.
- Un épisode de gel qui épargne Beaugard, en grande partie avantagé par sa situation topographique sur le plateau.
- Une floraison homogène d'une seule génération des grappes qui feront le grand vin.
- Une véraison qui débute sous une contrainte hydrique mais sans blocage.
- Une fin de maturation plus lente, préservant la fraîcheur aromatique et l'acidité des baies tout en améliorant le potentiel tannique.

Des conditions idéales pour nos Cabernet francs qui, sans à-coup climatique, atteignent une concentration et un équilibre parfaits.

#### VENDANGES

DU 13 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE 2017

- Vendanges manuelles parcelles, voire intra-parcellaires.
- Tri manuel, égrappoir à haute-fréquence, table de tri optique.
- Nouveauté 2017 : Passage en chambre froide pour descendre la vendange à 6°C.
- Cuvier gravitaire reçoit la vendange par cuvons de 3hl acheminés par ascenseur.
- 22 cuves tronconiques en béton brut thermorégulées dans la masse accueillent le millésime par unités parcelles.
- Fermentation alcoolique : T° régulée entre 26° et 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée.
- Cuvaison entre 3 et 5 semaines.
- Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves de Merlot et de Cabernet Franc.

#### ELEVAGE

50 % du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois.  
7 tonneliers différents.

#### MEMO TECHNIQUE

**Assemblage** : 60% Merlot + 40% Cabernet franc

**Rendement** : 26 hL/ha - **TAV** : 13% vol - **pH** : 3.8 - **AT** : 3 g/L H2SO4

*Second vin : Benjamin de Beaugard*

"AN ATYPICAL VINTAGE THAT REVEALED THE TECHNICAL IMPROVEMENTS MADE AND PRECISION WORK UNDERTAKEN SINCE THE NEW OWNERS TOOK OVER AT BEAUREGARD".

Vincent Priou, Managing Director

APPELLATION: Pomerol

SURFACE AREA OF THE VINEYARD: 17.5 hectares (43 acres)

AVERAGE AGE OF THE VINES: 35 years

SOILS: Clay-gravel on the south-east border of the famous Pomerol plateau

Certified as an organically-grown wine EU 

#### 2017 WEATHER CONDITIONS

- A winter period with a much lower than average rainfall.
- A spell of spring frost in which Beaugard was spared damage, largely thanks to the vines' advantageous geographical situation on the plateau.
- A homogeneous flowering of one single generation of bunches which made up the First Wine.
- A veraison that began with water stress but which didn't shut down the vines.
- A slower end of ripening phase, preserving the aromatic freshness and the acidity in the berries, while enhancing the tannic potential.

Ideal conditions for our Cabernet Franc which without any climatic shocks reached perfect levels of concentration and balance.

#### HARVEST

FROM 13<sup>th</sup> SEPTEMBER TO 8<sup>th</sup> OCTOBER 2017

- Manual harvesting plot by plot, even intra-plot.
- Manual sorting, high-frequency de-stemmer, laser optical sorting line.
- New feature introduced in 2017: the grapes were transferred to a cold room to bring their temperature down to 6°C.
- Gravity-flow vat cellar received the grapes from 3hl mobile bins conveyed by lift.
- 22 pure concrete tronconical vats with temperature-control integrated inside the concrete accommodated the crop, individual plot by plot.
- Alcoholic fermentation: temperature regulated between 26° and 30°C according to each vat's potential and the desired tannin extraction.
- Vatting period: 3 to 5 weeks.
- Malo-lactic fermentation in new barrels for the best Merlot and Cabernet Franc vats.

#### AGEING

50% of the First Wine in new barrels for 18 months.  
7 different coopers.

#### TECHNICAL DATA

**Blend**: 60% Merlot + 40% Cabernet franc

**Yield**: 26 hL/ha - **TVA**: 13% vol - **pH**: 3.8 - **TA**: 3 g/L H2SO4

*Second wine: Benjamin de Beaugard*