



CHÂTEAU

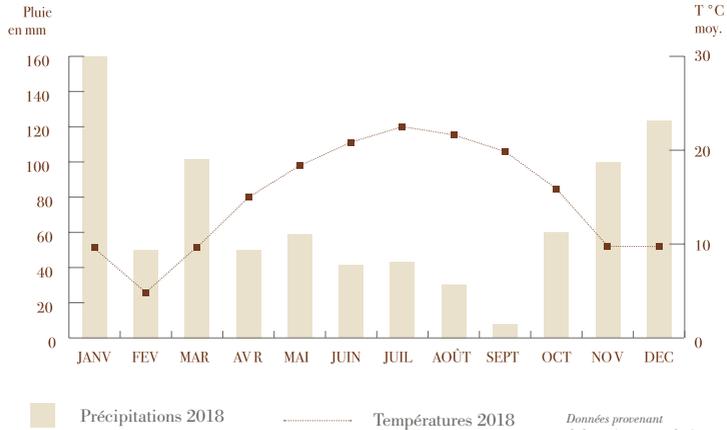
**BEYCHEVELLE**

SAINT ~ JULIEN

MILLÉSIME 2018

## LES CONDITIONS CLIMATIQUES

STADES	CÉPAGES	
	Merlot	Cab. Sauvignon
Débourrement	30/03	5/04
Floraison	25/05	01/06
Véraison 1 <sup>ères</sup> baies	16/07	23/07
Vendanges	21/09 au 9/10	08/10 au 16/10



*Données provenant  
de la station météorologique  
de Château Beychevelle*

DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE

*Le millésime 2018 a été le théâtre  
d'une pièce en deux actes.*

UNE PREMIÈRE PARTIE  
DE SAISON HUMIDE...

L'hiver 2018, froid et particulièrement pluvieux, a permis au sol de faire des réserves en eau précieuses pour la suite de la saison. Le printemps, doux et humide, a été favorable au développement de la vigne... mais également du Mildiou. Un suivi à la vigne particulièrement attentif était nécessaire au risque de perdre la récolte.

UNE DEUXIÈME PARTIE  
DE SAISON TRÈS SÈCHE ET ENSOLEILLÉE !

Exceptionnellement, quatre mois secs et ensoleillés se succédèrent jusqu'aux vendanges. Sans souffrir de la sécheresse, grâce aux pluies accumulées lors de la première période, et en alternant des nuits fraîches et des journées chaudes, la vigne a bénéficié de conditions climatiques optimales pour produire des raisins frais et concentrés.

CHATEAU BEYCHEVELLE		AMIRAL de BEYCHEVELLE	
TAV	14.5	TAV	13.7
AT	3.3	AT	3.3
pH	3.74	pH	3.71
Anthocyanes mg/l	860	Anthocyanes mg/l	630
Tanins g/l	4.74	Tanins g/l	3.62
IPT	81	IPT	63

## DES VENDANGES DANS LA SÉRÉNITÉ

Les conditions météorologiques au moment des vendanges furent idéales. Chaque parcelle a été récoltée à pleine maturité et a trouvé sa place dans le nouveau cuvier parfaitement adapté au parcellaire. L'assemblage met à l'honneur les quatres cépages du Bordelais pour perpétuer le style tout en élégance du Château Beychevelle.

CHATEAU BEYCHEVELLE		AMIRAL de BEYCHEVELLE	
Merlot	50%	Merlot	32%
Cab. Sauvignon	41%	Cab. Sauvignon	63%
Petit Verdot	6%	Petit Verdot	0%
Cab. Franc	3%	Cab. Franc	5%
Rendements	55 hl/ha		

## 2018, HARMONIE ET CONCENTRATION

Beychevelle 2018 pourrait se résumer en deux mots : Harmonie et Concentration. Ce millésime présente un équilibre rarement atteint à ce stade. Le bouquet de fruits rouges et noirs bien mûrs nous invite à découvrir une bouche intense et harmonieuse. Des tanins très soyeux portent un fruit éclatant de fraîcheur et de concentration. 2018 rejoint la liste des très grands millésimes du Château Beychevelle.



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)