

CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« DÉTERMINÉ À EXPRIMER LE MEILLEUR DE SON TERROIR, CHÂTEAU BEAUREGARD MÊLE AVEC GRÂCE EN 2024 LA DÉLICATESSE DES MERLOTS ET L'ÉCLAT DES CABERNETS. LE VIN RÉVÈLE DES NOTES DE FRUITS ROUGES, DE FRAMBOISE. SA BOUCHE, HARMONIEUSE, STRUCTURÉE MAIS SOUPLE, AUX TANINS LISSÉS, SE PROLONGE EN UNE FINALE SAPIDE ET TONIQUE. »

- LAUREN LAUDRIN, DIRECTRICE GÉNÉRALE

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

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



Certifié Vin Biologique UE

MILLESIME 2024

RENDEMENT : 22,5 HL/HA

ASSEMBLAGE : 67 % Merlot, 24 % Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES : Degré : 13 % pH : 3.65

CLIMAT

Phase Hivernale : L'hiver 2024 nous a marqué par sa douceur et ses précipitations abondantes. À la fin mars, les premiers signes du printemps apparaissent avec le débourrement, précoce et généreux.

Phase Printanière : Les mois d'avril et mai se déroulent sous un ciel variable et pluvieux. Ces conditions imposent un suivi viticole précis et soutenu. La pression sanitaire est maîtrisée dans notre vignoble certifié depuis 2014 Agriculture Biologique. La coulure lors de la floraison (premières fleurs le 25 mai) impacte fortement le plateau de Pomerol, affectant significativement le potentiel quantitatif de la récolte à venir.

Phase Estivale : Juillet, enfin l'été ! Une période plus sèche et chaude s'installe. Au Château Beauregard, la véraison est observée dès le 25 juillet. Les sols graveleux et drainants de la propriété permettent une légère contrainte hydrique favorable à la synthèse de polyphénols. L'automne arrive début septembre sous un ciel chargé. Grâce à des équipes techniques expérimentées et renforcées, des choix déterminants seront pris pour attendre la juste maturité. Les vendanges débutent avec les merlots le 23 septembre et s'achèvent le 4 octobre avec les cabernets sauvignon de la propriété.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

DU 23 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

Passage en chambre froide pour descendre la vendange à 6°C.

Trois différents tris manuels au vignoble puis à la réception de vendange, égrappoir à haute-fréquence, tri densimétrique et table de tri optique avec cadence de tri très faible pour augmenter précision et maintenir le niveau d'exigence qualitative.

VINIFICATIONS INTRA-PARCELLAIRES

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur. 22 cuves tronconiques en béton brut thermorégulées dans la masse, accueillent le millésime par unités parcellaires. Macération préfermentaire à froid.

Fermentation Alcoolique : T° régulée entre 26° et 28°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée.

Réalisation de vinification intégrale en barriques neuves de 225L. Cuvaïson entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves.

ELEVAGE

40 % du grand vin en barriques neuves pendant 16 au 18 mois et 5 tonneliers différents.

20 % en fût de 500L



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

“DETERMINED TO EXPRESS THE BEST OF ITS TERROIR, CHÂTEAU BEAUREGARD GRACEFULLY BLENDS IN 2024 THE DELICACY OF MERLOT WITH THE BRILLIANCE OF CABERNET. THE WINE REVEALS NOTES OF RED FRUITS AND RASPBERRY. ITS PALATE IS HARMONIOUS, STRUCTURED YET SUPPLE, WITH SMOOTH TANNINS, EXTENDING INTO A FLAVORFUL AND LIVELY FINISH.”

- LAUREN LAUDRIN, MANAGING DIRECTOR

APPELLATION : Pomerol

SURFACE AREA OF THE VINYARD : 17.5 hectares

AVERAGE AGE OF THE VINES : 30 years old

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



Certified Organic Wine EU

2024 VINTAGE

YIELD : 22.5 HL/HA

BLEND : 67 % Merlot, 24 % Cabernet Franc, 9 % Cabernet Sauvignon

DATA ANALYSIS: Alcohol : 13 % pH : 3.65

WEATHER CONDITIONS

Winter : The winter of 2024 was marked by mild temperatures and abundant rainfall. By the end of March, the first signs of spring appeared with an early and generous bud break.

Spring : April and May unfolded under a variable and rainy sky, requiring precise and sustained vineyard management. Thanks to our vineyard's organic certification since 2014, disease pressure remained under control. However, coulure during flowering (with the first blossoms on May 25) significantly impacted the Pomerol plateau, greatly affecting the potential yield of the upcoming harvest.

Summer : July finally brought summer! A drier and warmer period settled in. At Château Beauregard, véraison was observed as early as July 25. The estate's gravelly, well-drained soils induced a slight water stress, beneficial for polyphenol synthesis. Autumn arrived in early September under heavy skies. Thanks to our experienced and reinforced technical teams, decisive choices were made to ensure optimal ripeness. Harvesting began with Merlot on September 23rd and concluded on October 4th with the estate's Cabernet Sauvignon.

HARVEST MANUAL AND PLOT-BY-PLOT SEPTEMBER 23rd TO OCTOBER 4th

Manual sorting, high-frequency de-stemmer, laser optical sorting table. Harvest passes through cold chambers to lower temperature to 6°C.

Manual sortings in the vineyard then at harvest reception; high-frequency destemmer followed by density sorting machine and optical sorting table with a very low sorting rate to increase precision and ensure high level quality.

WINE MAKING PLOT-BY-PLOT

The gravity-flow cellar receives the berries by small 3hl bin using a lift/elevator. 22 pure concrete, tronconical vats with integrated temperature-control receive and keep the crop, individually, plot by plot.

Alcoholic Fermentation: Regulated between 26 and 28 degrees Celsius depending on the potential of the tanks and the desired tannic extraction. Vatting period between 3 and 4 weeks.

Malolactic fermentation in new barrels for the best vats.

AGEING

16-18 months in 40 % aged in new, french oak barrels from 5 different cooperages.

20% aged in 500L barrels

