



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« CE MILLÉSIME 2022 A MARQUÉ LES ESPRITS PAR SON EXCEPTIONNELLE PRÉCOCITÉ ET UNE SÉCHERESSE IMPORTANTE À LAQUELLE LA VIGNE S'EST PARFAITEMENT ADAPTÉE. FRAÎCHEUR, COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET DÉLICATESSE DES TANINS RÉSUMENT CE VIN D'ANTHOLOGIE. » -VINCENT PRIOU, DIRECTEUR

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 2022

RENDEMENT : 36 HL/HA

ASSEMBLAGE : 67 % Merlot, 27 % Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES : Degré : 14 % pH : 3.8

CLIMAT

Phase Hivernale : Novembre se distingue par une moyenne inférieure de - 1,8 °C aux normales. Après des mois d'Octobre et Novembre secs, le mois de Décembre a été globalement doux et arrosé (128,7 mm) ce qui a permis de recharger la réserve en eau des sols. A partir du 11 Janvier les températures ont nettement chuté avec des records journaliers de gel enregistrés. Au global, l'hiver a été plus sec ~160 mm.

Phase Printanière : Le trimestre d'Avril au Juin est de nouveau sec avec un épisode gélif début avril. La vigne pousse lentement dans de bonnes conditions ensoleillées. Le mois de Mai encore très sec (-50mm) avec un ensoleillement très important (+70h) a permis de contrôler la pression mildiou sans risque. La mi-floraison a été notée au 20 Mai avec une évolution très rapide et homogène garante d'un potentiel quantitatif important.

Phase Estivale : Les mois de Juillet, Août et Septembre ont présentés des températures moyennes au-dessus des normales (entre +1.5°C et +3.5°C) avec plusieurs épisodes de canicule. Les précipitations ont été très en dessous des normales (-110mm) sur l'ensemble du trimestre. L'ensoleillement a même battu un record en Juillet (+100h).

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

LE 8 AU 21 SEPTEMBRE

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, table de tri optique. Afin de maintenir le niveau d'exigence qualitative, environ 10% de la récolte a été écarté grâce à ces tris successifs.

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 Alcoologique : 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. Cuvaision entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves.

ELEVAGE

45 % du grand vin en barriques neuves pendant 18 mois et 5 tonneaux différents.

15 % en fût de 500L





CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« THIS 2022 VINTAGE MADE AN IMPRESSION WITH ITS EXCEPTIONAL EARLINESS AND SIGNIFICANT DROUGHT TO WHICH THE VINE ADAPTED PERFECTLY. FRESHNESS, AROMATIC COMPLEXITY AND THE DELICACY OF TANNINS SUMMARIZE THIS COLLECTOR WINE. » -VINCENT PRIOU, DIRECTEUR

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

2022 VINTAGE

YIELD : 36 HL/HA

BLEND : 67 % Merlot, 27 % Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

DATA ANALYSIS: Alcohol : 14 % pH : 3.8

WEATHER CONDITIONS

Winter : November stands out with an average of -1.8°C lower than normal. After the dry months of October and November, the month of December was generally mild and wet (128.7 mm), which made it possible to replenish the soils water reserve. After January 11th, temperatures dropped sharply with records for the number of consecutive days below 0° recorded. On average, the winter was drier by about 160 mm.

Spring : April to June was again dry with an episode of frost in early April. The vine progressed slowly but in good, dry and sunny conditions. Fortunately, the month of May was very dry (-50mm) and with a lot of sunshine (+70h) which made it possible to control the Mildew pressure without any risk. The mid-flowering was noted on May 20th with a very rapid and homogeneous evolution, guaranteeing a great potential of quantity.

Summer : From July to September, we saw average temperatures clearly above normal (between +1.5°C and +3.5°C) with several heat waves. Rainfall was well below normal (-110mm) throughout the quarter. In July, record breaking sunshine was observed with more than 100 hours.

HARVEST MANUAL AND PLOT-BY-PLOT SEPTEMBER 8TH TO 21ST

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

Three different manual sortings in the vineyard then at harvest reception, high-frequency destemmer, optical sorting table. In order to maintain the level of quality requirement, more than 10% of the harvest was sorted and not kept thanks to these successive sortings.

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

18 months in 45 % aged in new, french oak barrels from 5 different cooperages.

15% aged in 500L barrels

