



ASPIRANT DE BEYCHEVELLE 2020

DATES DE VENDANGES

Du 14 septembre au 29 septembre

SURFACE DE PRODUCTION

78ha

RENDEMENT

47hl/ha

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 35%

Merlot 65%

NOTRE TERROIR :

Nos terroirs sont issus de la rencontre unique et idéale entre un sol et un climat. Les sols sont composés de graves garonnaises, sur des sous-sols gravelo-argileux. De plus, la proximité de l'estuaire de la Gironde, que l'on peut admirer depuis nos croupes de graves, joue un rôle primordial de protecteur et de régulateur climatique en tempérant les excès météorologiques.

Avec Aspirant de Beychevelle, l'équipe technique du Château Beychevelle a voulu façonner un vin à boire sur la fraîcheur du fruit en appellation Saint-Julien avec une majorité de Merlot afin de lui apporter plus de souplesse et de gourmandise.

LA CONDUITE DU VIGNOBLE :

Culture raisonnée de la vigne
Aucun herbicide utilisé
Production certifiée ISO 14001

LES VINIFICATIONS :

Il s'agit de vinifications sur mesure et à l'écoute de chaque parcelle, en fonction du millésime, notre objectif étant de transcender nos terroirs afin de produire des vins d'exception tout en respectant leurs propres identités.

L'ELEVAGE:

En barrique de chêne français d'une durée de 12 mois pour l'Aspirant de Beychevelle. Le vin est ensuite collé aux blancs d'œuf avec soutirages traditionnels "à la bougie".

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME:

Un début d'année doux et sec est à l'origine de la précocité du millésime. Cette tendance s'est confirmée avec l'arrivée d'un printemps humide et chaud.

Quelques courts épisodes frais et humides en avril et mai sont à noter mais ils n'ont pas ralenti le cycle de la vigne.

La véraison a elle aussi été précoce avec l'apparition des premières baies colorées dès le 10 juillet. Elle s'est déroulée sous un temps sec et ensoleillé accompagné d'une pluie salvatrice.

Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions, avec quelques pluies sans incidence sur la qualité du raisin.

Les raisins récoltés sont petits et concentrés avec une belle matière colorante.

NOS IMPRESSIONS :

Aspirant de Beychevelle 2020 est un vin élégant qui présente des notes de fruits rouges et d'épices douces. Ses tanins, très soyeux, portent un fruit éclatant de fraîcheur.

On l'appréciera dans sa jeunesse.