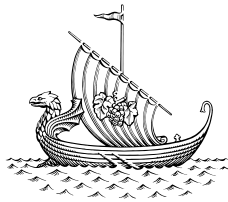


MILLÉSIME 2023



CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT ~ JULIEN



CÉPAGES
CAB. SAUV.

CÉPAGES
MERLOT

DÉBOURREMENT

01. AVR

25. MARS

PRÉCOCE

FLORAISON

25. MAI

20. MAI

ACCÉLÉRÉE PAR DES TEMPÉRATURES
PRINTANIÈRES SUPÉRIEURES AUX NORMALES DE SAISON.

VÉRAISON - 1^{ÈRES} BAIES

20. JUIL

11. JUIL

LÉGÈREMENT EN AVANCE.
CETTE TENDANCE VA S'ACCENTUER JUSQU'ÀUX VENDANGES.

VENDANGES

20.09 AU 06.10

13 AU 25.09

VENDANGES PRÉCOCES,
CHALEURS MARQUÉES À PARTIR DE MI-AOÛT

PRINTEMPS 2023

Un printemps qui démarre par un épisode de gel le 5 avril qui, grâce à notre vigilance de chaque instant, n'a pas eu d'impact sur le vignoble de Château Beychevelle. S'en suit un temps chaud et sec qui laisse présager d'un millésime précoce.

ÉTÉ 2023

Un été plutôt humide marqué par une série d'épisodes orageux qui aurait pu être favorable au développement du Mildiou. Mais notre bonne gestion phytosanitaire et l'implication des équipes ont permis de le contrer et de préserver la qualité de la récolte.

SEPTEMBRE 2023

Le mois de septembre, exceptionnellement chaud et ensoleillé, a été le théâtre d'une vague de canicules tardives avec des températures moyennes supérieures de 4 degrés aux normales de saison.

Plus qu'un fait marquant, ce sera la clef du millésime !



LA FORCE DE CHÂTEAU BEYCHEVELLE RÉSIDE DANS SON TERROIR. IL SE COMPOSE DE DEUX CROUPES DE GRAVES PROFONDES ET DRAINANTES QUI S'ÉPANOUISSENT À PROXIMITÉ DE L'ESTUAIRE DE LA GIRONDE ET NOUS OFFRE UN MICRO CLIMAT UNIQUE, VÉRITABLE BOUCLIER FACE AUX ÉVÈNEMENTS CLIMATIQUES QUI ONT MARQUÉ L'ANNÉE 2023.

LES VENDANGES

Nous accueillons à partir du 13 septembre une récolte généreuse. Il s'agit des vendanges les plus longues de l'histoire de Château Beychevelle, avec 17 jours de récoltes étalées sur 4 semaines. Le très bon état sanitaire des raisins nous a en effet permis de faire des pauses les jours de pluie ou de canicule.

Nos cépages emblématiques ont atteint une très belle maturité et se présentent sous leur plus belle expression.

Le Cabernet Sauvignon apporte sa densité et sa puissance. La progression de la proportion de Cabernet Sauvignon se confirme dans l'assemblage de Château Beychevelle 2023. Il s'agit de la plus haute proportion de Cabernet Sauvignon des 30 dernières années.

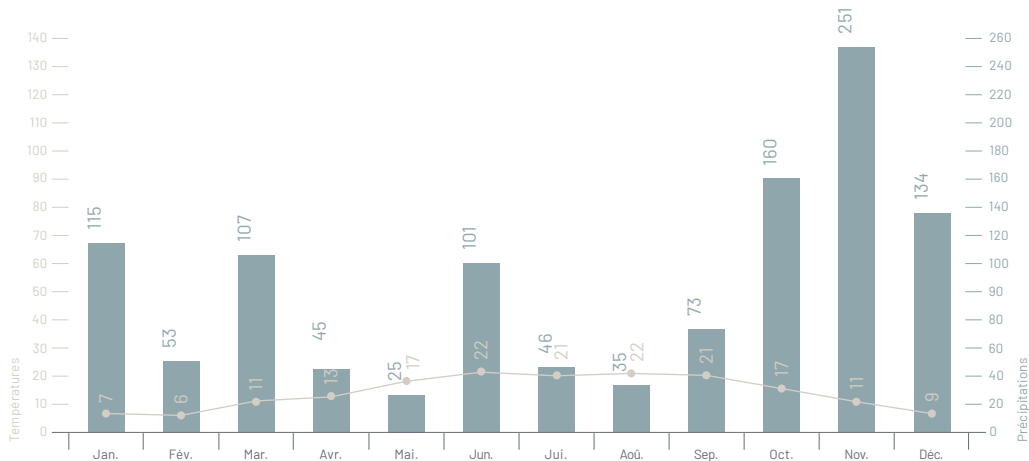
Le Merlot et ses fruits rouges juteux, viennent enrober les tanins et donner du soyeux à ce vin.

Le petit verdot, telle une étincelle, donne de l'éclat à l'assemblage.

Cette combinaison donne au Château Beychevelle 2023 une profondeur et une complexité remarquables.



Château Beychevelle : 2023



■ St Julien Beychevelle Ch Bevch - Précipitations 2023 (mm)(Cumul: 1146.8)

● St Julien Beychevelle Ch Berch - Température Mov 2023 (°C)(Mov: 14.76)



CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2023

13,33

TAV % Vol

3,8

AT 6H2S04/1

3,67

pH

750

ANTHOCYANES MG/l

4,58

TANINS G/l

77

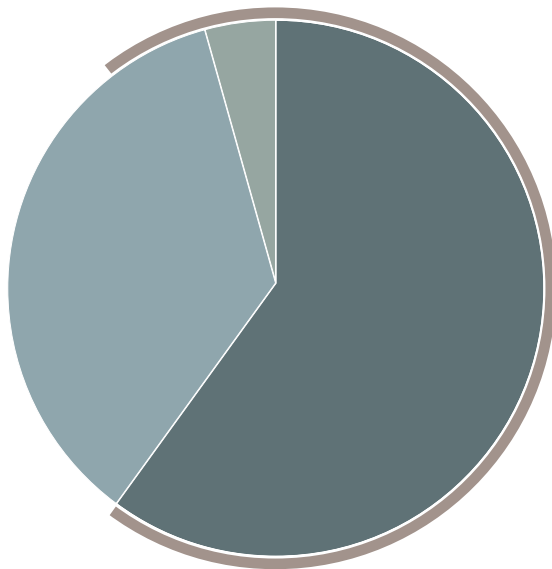
IPT

4%

PETIT VERDOT

35%

MERLOT



61%

CAB. SAUVIGNON

70%

BARRIQUES NEUVES

Équilibré

Élégant

Racé



Château Beychevelle 2023 se distingue encore une fois par sa finesse et son élégance. Il offre une texture soyeuse en bouche, avec des tanins fondus au touché de velours.

Château Beychevelle 2023, c'est l'équilibre harmonieux entre puissance et élégance.

Château Beychevelle 2023 présente une texture généreuse en bouche, avec une concentration remarquable de fruits rouges et noirs et des nuances d'épices.

Sa robe

Pourpre profond et opulente annonce la très grande *intensité* de ce vin.

Au nez

Des *notes boisées* douces se mêlent avec délicatesse à des fragrances *légèrement fumées*. Les arômes de *fruits noirs* ajoutent une dimension fruitée. Les mûres font échos aux cerises noires. C'est envoûtant !

En bouche

L'attaque est vive et fraîche révélant un *fruité généreux* en harmonie avec des *nuances boisées de vanille*. L'élégance de Château Beychevelle se confirme encore une fois en 2023 avec *des notes florales de violettes*. Sa texture est d'une finesse remarquable, elle caresse le palais avec subtilité.

Son caractère racé s'exprime à travers des *tanins* affirmés qui allongent la finale. Ils apportent puissance, densité, et tension à l'ensemble.

En fin de bouche, une légère *note acidulée* vient apporter de la longueur à cet équilibre harmonieux. C'est un très beau 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