

# CHÂTEAU BEAUMONT

2006

## DATES DES VENDANGES :

Du 19 septembre au 5 octobre (10 journées)

## COMPOSITION :

45% Cabernet Sauvignon

55% Merlot

## SURFACE :

108 ha

## PRODUCTION :

43 500 caisses (rendement 52 hl/ha)

## INFORMATIONS TECHNIQUES

La campagne 2005-2006 a été marquée par une pluviométrie quasi normale et relativement bien répartie. Après un hiver froid (température moyenne inférieure d'environ 2°C à la moyenne trentenaire), un printemps dans les normes, les mois de mai, juin, juillet et septembre affichent des températures moyennes élevées, supérieures d'environ 3°C à la moyenne trentenaire.

Le débourrement est intervenu dans les derniers jours de mars. La floraison s'est déroulée pendant la première semaine de juin et la nouaison a été rapide. La mi-véraison a été constatée autour du 12-15 août. Il s'agit d'une année de précocité normale.

Des vendanges vertes ont été effectuées sur les cabernets francs et les petits verdots ainsi que sur les jeunes merlots. L'ensemble des merlots et des cabernets francs a été effeuillé.

Les vendanges se sont déroulées sur 10 journées réparties entre le 18 septembre et le 5 octobre. L'analyse des merlots récoltés entre le 18 et le 25 septembre montre une très bonne maturité de ce cépage. Les cabernet sauvignon affichent également de belles performances.

Les merlots très sombres sont charnus et présentent une bonne structure. Les cabernets sauvignons très fruités affichent une belle vivacité. Aujourd'hui, ce millésime est comparable au 2002.

# CHÂTEAU BEAUMONT

2006

## NOTES DE DÉGUSTATION : CHÂTEAU BEAUMONT 2006

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE** - *Juin 2007*

**Note : 12-13**

*“Joli, avec un bon équilibre en finale.”*

**VINIFERA** - *Juin 2007*

*“Il est fin, sapide, construit autour d'un corps souple aux tannins savoureux.”*