

2016

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année 2016 est **une année** avec un total des précipitations de 811 mm. Cette année a été marquée par une très forte pluviométrie les premiers mois de l'année et suivie par 4 mois très secs avant et pendant les vendanges. La température moyenne annuelle est haute avec 13.50°C, proche de celle de 2015.

Le mois d'octobre a été agréable et nous **a permis de vendanger sereinement** en ramassant tranquillement, au point d'avoir les dates de vendanges les plus étalées de notre histoire (du 29 septembre au 20 octobre, soit 17 jours) et en récoltant de très beaux raisins.

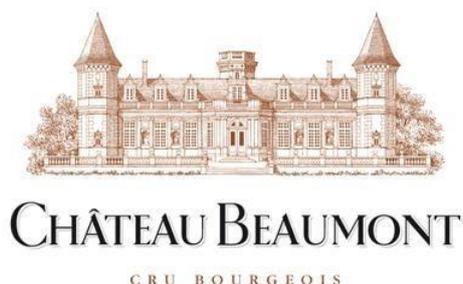
Pluviométrie

Précipitations en mm	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Cumul
Moyenne 30 ans	87	72	65	79	80	63	50	56	84	93	109	106	944
2016	211	140	77	48	69	57	15	12	43	22	94	23	811

LE VIGNOBLE

A partir de mi-juin, il n'a pratiquement pas plu et après cette longue période de sécheresse, la pluie est enfin tombée en septembre pour apporter le juste nécessaire aux besoins des raisins. Grâce à ces conditions climatiques exceptionnelles, nous avons rentré une récolte extrêmement saine, avec une qualité de fruit excellente.

La confusion sexuelle étant un de nos engagements dans **la lutte raisonnée**, nous l'adoptons contre l'Eudémis et la Cochylys : la protection contre ces papillons a été parfaite malgré une saison avec une forte pression.



LES VENDANGES

Nous avons vendangé du 29 septembre au 20 octobre sur l'équivalent de 17 journées.

Ce sont les vendanges les plus étalées de l'histoire de ce cru.

Surface en production : 100,34 ha.

Les caractéristiques de ce millésime sont les degrés proches de 13.5°C avec des bonnes acidités, **ce qui promet un très grand millésime pour ce 2016 !**

LES VINS

ASSEMBLAGES

	Cab. Sauvignon	Merlot	Petit verdot
Château Beaumont	50%	47%	3%
Les Tours de Beaumont	55%	45%	0%
Château D'Arvigny	55%	45%	0%

PRODUCTION

Rendement : 52 hl/ha

LES CARACTERISTIQUES

Le degré de l'assemblage est légèrement supérieur à 13.5°

Les merlots ont un fruit très mûr et des **tanins charnus et veloutés**.

Les cabernets sauvignons sont puissants et **d'une belle longueur**.

Les petits verdots sont très fruités et charmeurs, avec **une belle vivacité**.

CHATEAU BEAUMONT 2016

Intensité profonde, couleur très sombre sur des reflets pourpre.

Le nez est très ouvert et friand avec un boisé fondu sur des notes de fruits bien mûres.

En bouche, l'attaque est suave et accompagnée de fraîcheur. L'évolution tannique est de grande qualité, avec du gras procurant un réel volume en bouche. Les arômes fruités, légèrement boisés sont très élégants et participent à une belle persistance aromatique.

