

CHÂTEAU BEAUMONT

2018

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver 2017-2018, caractérisé par des températures froides et de fortes pluies, a permis au sol d'emmagasiner de précieuses réserves en eau.

Le printemps, très pluvieux, a eu pour effet une importante pression de mildiou. Nos terroirs gravelo-sableux ont par la suite bénéficié d'un été très chaud et sec qui nous a permis d'obtenir des maturités optimales mais qui a eu également pour effet de déshydrater les baies.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions climatiques idéales. Les raisins récoltés sont de belles qualités. L'été chaud nous a donné des baies concentrées en matière colorante et en tanins mais a également eu pour effet une baisse des rendements du fait d'une importante perte hydrique.

	Début	Fin	
Merlot	25 septembre	2 octobre	
Cabernet sauvignon	2 octobre	10 octobre	
Petit verdot	5 octobre	8 octobre	

ASSEMBLAGE

	Cabernet sauvignon	Merlot	Petit Verdot
Château Beaumont	45%	47%	8%

RENDEMENT: 33hl/ha

CHÂTEAU BEAUMONT 2018

Avec son nez généreux et complexe, Château Beaumont 2018 est un vin harmonieux, concentré, d'une grande fraîcheur et aux tanins soyeux.

Les merlots ont un fruit très mûr et des tanins charnus et suaves, les cabernets sauvignons sont puissants et d'une belle longueur et les petits verdots ont une belle vivacité et beaucoup de fraîcheur.





Château Beaumont – 33460 Cussac-Fort-Médoc – Tel : 05 56 58 92 29 www.chateau-beaumont.com - https://www.facebook.com/Beaumonthautmedoc/