



AMIRAL DE BEYCHEVELLE

A.O.C Saint-Julien

Amiral de Beychevelle, le second vin du Château Beychevelle.

Le nom "Amiral" a été attribué à ce vin pour rendre hommage au propriétaire du Château, au 17ème siècle, le Duc d'Épernon, Amiral de la marine française sous Henri III. Clairement identifiable au Château Beychevelle, le vin est souple, élégant, fruité et racé. L'objectif est de faire de l'Amiral un vin qui peut être consommé dans son jeune âge contrairement à son aîné.



VIGNOBLE :

- Cépages : 58% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
- Sol : Une couche profonde de graves sur un sous-sol d'argile et de grès
- Superficie du vignoble : 70 hectares
- Age du vignoble: 15-20 ans
- Densité/ha : 8 000-10 000 pieds / ha
- Rendement moyen : 45-50 hl/ha
- Vendanges : manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées à 30°C. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours.
- Élevage : 14 mois (75 % en barriques précédemment utilisées pour le Ch. Beychevelle et 25% en barriques neuves).
- Mise en bouteilles : au Château

NOTES DE DÉGUSTATION :

Souple, élégant, fruité et racé, l'objectif est de faire de l'Amiral un vin qui peut être consommé dans son jeune âge contrairement au Grand Vin, au pourcentage de Merlot plus élevé. A boire idéalement entre 3 et 7 ans après l'élevage.

POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière Frères
- Une étiquette à forte identité, visible et reconnaissable
- Une distribution et une réputation à l'échelle internationale existante
- Un ambassadeur d'une prestigieuse marque de Saint-Julien

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

