

CHÂTEAU BEAUMONT

2015

INFORMATIONS TECHNIQUES

LA MÉTÉO :

L'année 2015 est une année sèche avec un total des précipitations de 613 mm.

La température moyenne annuelle est haute avec 13.61°C, légèrement moins que 2014 avec 14.20 °C.

Caractéristiques l'année 2015 :

Les mois de mai, juin et juillet ont été historiquement chauds et secs.

Le mois de septembre a été agréable et nous a permis de vendanger sereinement en prenant notre temps (16.5 jours) et en récoltant de très beaux raisins.

PLUVIOMÉTRIE :

Moyenne des précipitations à Mérignac : 984 mm

Précipitations en mm	jan	fev	mars	avril	mai	juin	juillet	août	sept	oct	nov	dec	Cumul
Moyenne 30 ans	87	72	65	79	80	63	50	56	84	93	109	106	944
2015	102	78	30	29	39	32	14	90	71	56	55	17	613
Écart en mm	15	6	-35	-50	41	-31	-36	34	-13	-37	-54	-89	-331
Écart en %	17	8	-54	-63	-51	-49	-72	61	-15	-40	-50	-84	-35

ÉTAT DU VIGNOBLE :

A partir de fin juillet et après une longue période de sécheresse, la vigilance et le professionnalisme de nos équipes au vignoble étaient mise à rude épreuve !

Les travaux réalisés à la vigne ont eu raison du botrytis et grâce à ce mois de septembre tout à fait agréable, nous avons rentré une récolte extrêmement saine.

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.

VENDANGES :

Nous avons vendangé du 17 septembre au 08 octobre sur l'équivalent de 16,5 journées.

Surface en production : 98,72 ha.

Les caractéristiques de ce millésime sont les degrés proches de 13.5°C avec des acidités totales assez moyennes, ce qui promet un très bel équilibre pour ce 2015 !

CHÂTEAU BEAUMONT

2015

ASSEMBLAGES

	Cabernet Sauvignon	Merlot	Petit verdot
Château Beaumont	50 %	47 %	3 %
Château D'Arvigny	55 %	45 %	0 %

PRODUCTION

Rendement : 44 hl/ha

Château Beaumont : 40 000 caisses

Château D'Arvigny : 8 000 caisses

CARACTÉRISTIQUES

Les degrés des CS n'ont jamais été aussi élevés, proches de 13 à 13,5°C.

AT = 3,2 et pH = 3,7.

Le degré de l'assemblage est légèrement supérieur à 13,5°

BEAUMONT 2015 :

Intensité profonde, couleur très soutenue sur des reflets grenats.

Nez très ouvert et friand. Un boisé fondu sur des notes douces de vanille et d'épices mettant en valeur les fruits noirs comme le cassis et la griotte.

L'attaque est suave et accompagnée de fraîcheur. L'évolution tannique est de grande qualité, avec du gras procurant un réel volume en bouche.

Nous retrouvons des :

- *Merlots avec un fruit très mûr et des tanins charnus et suaves.*
- *Cabernets Sauvignons puissants et d'une belle longueur.*
- *Petits Verdots, très fruités et charmeurs, avec une belle vivacité*

Couleur grenat, très soutenue grâce à une bonne extractibilité des anthocyanes.

Nez généreux, fruité et complexe. En bouche, attaque soyeuse avec une structure tannique présente, toute en harmonie. Les arômes fruités, légèrement boisés sont très élégants et participent à une belle persistance aromatique.