



CHATEAU BEAUMONT

HAUT-MEDOC



“2012 nous aura offert des Merlots soutenus et charnus, des Cabernets Sauvignon éclatants par leur fruit généreux : un assemblage passionnant !”

Etienne PRIOU
Directeur du Château Beaumont

HISTORIQUE

Alors que les premiers cepages de vignes furent plantés dès 1824, le château, pur joyau d'architecture à la Mansart, vit le jour en 1854.

Douze propriétaires d'origines bien différentes se succédèrent, laissant à penser que les vins de Beaumont furent servis sur les tables de tous les continents.

Aujourd'hui propriété de Grands Millésimes de France, Château Beaumont produit un vin friand, droit, dont l'harmonie allie densité et élégance.

BACKGROUND

Although vines were first planted here in 1824, the château, an architectural jewel in the pure Mansart style, was built in 1854.

Twelve owners with very different backgrounds followed one another, and Château Beaumont has probably been served on every continent.

The estate is presently owned by Grands Millésimes de France. Château Beaumont is a delicious, straightforward wine combining concentration and elegance.

历史背景

尽管庄园的第一批葡萄树种植于1824年，但这座蒙沙(Mansart)风格的纯粹古建筑珍宝直到1854年才向世人敞开大门。

接着12个出身截然不同的庄园主前赴后继，使得宝梦酒庄(Château Beaumont)的美酒登上了各大洲的餐桌。

如今，宝梦酒庄(Château Beaumont)这个法国佳年公司旗下的庄园酿制的葡萄酒甘美直爽，浓烈和高雅和谐共存。



VITICULTURE VITICULTURE 葡萄种植

APPELLATION-CLASSEMENT APPELLATION-CLASSIFICATION 命名/等级

Haut-Médoc, reconnaissance Cru Bourgeois
上梅多克/被列入中级酒庄

ŒNOLOGUE CONSEIL CONSULTING OENOLOGIST 葡萄酒工艺咨询

Eric Boissenot 埃瑞克-波斯诺 (Eric Boissenot)

SUPERFICIE / SURFACES PLANTEES / EN PRODUCTION AREA OF THE ESTATE / AREA UNDER VINE / IN PRODUCTION 面积/种植面积/有产能的面积

115 ha / 105 ha / 94 ha
115公顷/105公顷/94公顷

TYPES DE SOL / TERROIR SOIL 土质类/土地

Graves garonnaises
Garonne gravel
加龙省沙砾土

AGE MOYEN DES VIGNES / DU VIGNOBLE AVERAGE AGE OF VINES

平均葡萄树龄/葡萄园树龄

22 ans [création du vignoble en 1824]
22 years old [vineyard created in 1824]
22年 (葡萄园开辟于1824年)

DENSITE DE PLANTATION VINE DENSITY 种植密度

6 660 pieds / ha
6,660 vines / ha
6,660株/公顷

ENCEPAGEMENT GRAPE VARIETIES 葡萄品种比例

54% Cabernet Sauvignon / 42% Merlot / 4% Petit Verdot
54% 赤霞珠 / 42% 梅洛 / 4% 小维多

ŒNOLOGIE WINEMAKING 葡萄酒工艺

VINIFICATION FERMENTATION 葡萄酒酿造

Cuves inox thermorégulées
Temperature-controlled stainless steel vats
控温不锈钢酿酒罐

CUVAISON MACERATION 桶内发酵

3 - 4 semaines 3 - 4 weeks 3至4周

FERMENTATION FERMENTATION TEMPERATURE 发酵

26 - 28°C 酒精发酵26-28°C

ELEVAGE AGEING 陈酿

12 - 14 mois en barriques [30% neuves]
12 - 14 months in barrel [30% new]
橡木桶中12至14个月, 30%为新桶

DATES DE RECOLTE VINTAGE DATES 葡萄采摘日期

01 - 13 / 10 / 2012
2012年10月1日至13日

ASSEMBLAGE GRAPE VARIETIES 混合勾兑

52% Cabernet Sauvignon 赤霞珠
45% Merlot 梅洛
3% Petit Verdot 小维多

PRODUCTION PRODUCTION 产量

444 000 bouteilles bottles 瓶

RENDEMENT A L'HECTARE YIELD 每公顷产量

45 hl/ha
45百升/公顷

INFORMATIONS COMMERCIALES COMMERCIAL INFORMATION 销售信息

PRIX DE REVENTE RESALE PRICE 转卖价

2009 年份	2010 年份	2011 年份
7,20€ 欧元	7,60€ 欧元	7,20€ 欧元

EXCLUSIVITE / RESTRICTION EXCLUSIVITIES / RESTRICTIONS 专门代理/限制条件

Sans exclusivité
No exclusivities
无专门代理