

2023

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le millésime 2023 s'inscrit dans la tendance du réchauffement climatique avec un cycle de la vigne précoce suivi d'un épisode de gel printanier qui a impacté nos merlots.

La saison estivale n'a pas été de tout repos. Elle a été marquée par une série d'épisodes orageux qui ont été favorables au développement du Mildiou. Toutefois, notre bonne gestion phytosanitaire et l'implication des équipes ont permis de préserver la qualité de la récolte.

La canicule s'est ensuite installée au mois d'août et a eu pour effet une perte importante du poids de nos baies sur les sols gravelo-sableux mais elle a favorisé la belle maturation des raisins.

LES VENDANGES

Ce sont des vendanges précoces qui ont démarré le 13 septembre au Château Beaumont. Les conditions climatiques chaudes nous ont permis d'étaler la récolte sur 2 semaines afin de récolter nos trois cépages dans les meilleures conditions. Les baies récoltées sont concentrées.

	Début	Fin
Merlot	13 septembre	20 septembre
Cabernet sauvignon	20 septembre	28 septembre

ASSEMBLAGE

	Cabernet sauvignon	Merlot	Petit Verdot
Château Beaumont	54%	40%	6%

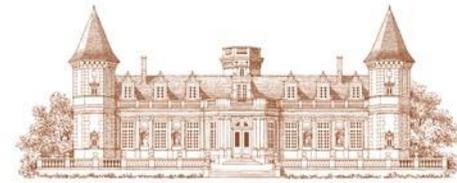
RENDEMENT : 38 hl/ha

DEGRE : 13.5 %

CHÂTEAU BEAUMONT 2023

Château Beaumont 2023 est un vin généreux, aux notes de fruits noirs et aux tanins bien mûrs.

C'est un vin tout en élégance marqué par l'équilibre parfait de la fraîcheur aromatique et des tanins soyeux.



CHÂTEAU BEAUMONT

CRU BOURGEOIS

Château Beaumont – 33460 Cussac-Fort-Médoc – Tel : 05 56 58 92 29

www.chateau-beaumont.com - <https://www.facebook.com/BeaumontHautMedoc/>