



BENJAMIN
DE
BEAUREGARD
POMEROL

SECOND VIN DU CHATEAU BEAUREGARD, BENJAMIN DE BEAUREGARD FAIT L'OBJET D'UNE SELECTION PARCELLAIRE STRICTE SUR DES SOLS PLUS SABLEUX.

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES : 35-40 ans

TERROIR : Graves argileuses en bordure sud-est du célèbre plateau de Pomerol.

MILLESIME 2011

RENDEMENT : 47 hl/HA

PRODUCTION : 30 000 bouteilles soit 35 % de la récolte totale

ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 12,5 % vol. AT : 3,55 g/l pH : 3,60

CLIMAT

Printemps très sec.

Été aux températures assez basses et quelques pluies qui rattrapent les excès de sécheresse du printemps et favorisent le mûrissement.

Retour en septembre des belles journées ensoleillées et de nuits fraîches jusqu'aux vendanges.

VENDANGES MANUELLES

DU 12 AU 23 SEPTEMBRE 2011 dans d'excellentes conditions climatiques.

VINIFICATIONS

La fermentation alcoolique : T° régulée autour de 25°C.

Cuvaison de 3 semaines.

ELEVAGE

En barriques de 1 et 2 vins pendant 12 mois.

6 tonneliers différents.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie robe grenat aux reflets rubis. Au nez, ce vin offre une palette aromatique basée sur la fraîcheur. Les fruits rouges (groseille, framboise) et noirs (cassis) dominent, complétés par une légère note florale (violette).

La bouche se caractérise par un équilibre harmonieux. Attaque veloutée

qui évolue vers des tanins ronds et gras. Une belle vivacité apparaît en finale, ce qui confère fraîcheur et longueur. Un vin plaisant à apprécier d'ici 3 à 5 ans.

