



CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

« UN VIN QUI COMBLERA LES AMATEURS DE VINS PUISSANTS ET FRUITES, IL SE CONSERVERA AU MOINS 20 ANS. »

APPELLATION : Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 17,5 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

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

MILLESIME 2009

RENDEMENT : 42 HL/HA

PRODUCTION : 60 000 bouteilles

ASSEMBLAGE : 80 % Merlot / 20 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 13,5 % vol. AT : 3,5 g/l pH : 3,65

CLIMAT

Nous retiendrons une climatologie parfaitement adéquate aux besoins de la vigne et au mûrissement de ses baies. L'été est généreux et il se poursuit en septembre.

VENDANGES MANUELLES

DU 17 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2009 dans des conditions d'ensoleillement optimales.

VINIFICATIONS

La fermentation alcoolique : T° régulée entre 28° et 30° C.

Cuvaison entre 3 et 5 semaines.

Fermentation malolactique en barriques neuves pour les meilleures cuves de Merlot.

ELEVAGE

65 % du grand vin en barriques neuves pendant 20 mois.

6 tonneliers différents.





CHATEAU
BEAUREGARD
POMEROL

MILLESIME 2009

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très belle robe pourpre, dense et profonde. Un nez complexe et opulent de fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices, signe d'une maturité optimale. Le boisé, frais et toasté, est parfaitement contrôlé. La bouche se caractérise par des tanins soyeux et puissants, déjà enrobés. Belle structure, solide et bien compacte, accompagnée d'une très jolie finesse de boisé. Le vin caresse le palais et laisse une longue finale fraîche et savoureuse.

Une des plus belles réussites de la propriété, où la structure et l'élégance prédominent. Un vin qui comblera les amateurs de vins puissants et fruités, il se conservera au moins 20 ans.

NOTES DE DEGUSTATION

« Paré d'une seyante robe rubis profond, le vin affiche sans complexes ses vingt-et-un mois d'élevage à travers des notes toastées et vanillées, les fruits mûrs et la réglisse perçant à l'arrière-plan. En bouche, il attaque avec franchise et fraîcheur, puis poursuit sa montée en puissance, porté par un boisé certes dominateur mais de qualité et par des tanins fermes mais élégants. »

Guide Hachette des Vins 2013 p.250

« Vin dynamique avec ce qu'il faut de fraîcheur, tannins longs et subtils ; il y a de l'assise et de l'intensité, avec une texture veloutée. Très belle réussite. » **Guide Bettane et Desseauve des Vins 2012 17/20**

RVF Mai 2010 15/20