



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 2010

RENDEMENT : 40 HL/HA

PRODUCTION : 24 000 bouteilles soit 27 % de la récolte totale

ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 14 % vol. AT : 3,20 g/l pH : 3,63

CLIMAT

Printemps relativement sec et chaud.

Eté très sec mais sans chaleur excessive permet un mûrissement régulier et homogène. Les raisins gagnent en sucre tout en conservant un taux d'acidité record, les peaux s'affinent.

Les nuits fraîches de septembre préservent ce potentiel et les belles journées favorisent un niveau de maturation exceptionnel des pellicules et des pépins, tout en préservant un équilibre remarquable.

VENDANGES MANUELLES

DU 29 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE 2010 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

Dans les millésimes exceptionnels, le Benjamin de Beauregard a « tout d'un grand ». La finesse et l'élégance des vins de Pomerol mais aussi sa fraîcheur et son fruité, conférant à ce vin la possibilité d'être bu dès le plus jeune âge, dès 2014. Un beau vin, dans le style « Beauregard ».

