



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.

APELLATION : 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 2012

RENDEMENT : 25 HL/HA

PRODUCTION : 10 300 bouteilles soit 20 % de la récolte totale

ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 14 % vol. AT : 3,05 g/l pH : 3,7

CLIMAT

Printemps humide, pression phytosanitaire bien maîtrisée.

Été historiquement sec.

Belles conditions automnales : alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées qui permettent d'atteindre un mûrissement optimal.

VENDANGES MANUELLES

DU 27 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE 2012 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

Robe dense, rouge rubis profond. Nez intense, aux notes de fruits rouges (framboise, cassis, fraise des bois), et de moka voire de cuir. Belle fraîcheur aromatique. Attaque en bouche ronde et soyeuse. Les tannins sont souples et élégants. Vin suave et très opulent, aux notes d'épices douces. Beaucoup de fruit et de "croquant" mis en valeur par un élevage de qualité. Caractère boisé final, à la fois délicat et persistant. C'est un vin de plaisir immédiat, bien construit et harmonieux."

