



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 ans

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

Certifié Vin biologique UE



MILLESIME 2014

RENDEMENT : 25 HL/HA

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

ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :

Degré : 13% vol. AT : 3.2 g/l pH : 3,61

CLIMAT

Conditions de floraison idéales au printemps.

Période difficile en début de véraison : T° basses et pluies fréquentes, retour du beau temps au 15 août.

Dès lors, alternance de nuits fraîches et journées très ensoleillées.

Mûrissement homogène et abouti mi-septembre.

Conditions idéales de vendanges.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

DU 23 SEPTEMBRE AU 10 OCTOBRE 2014

VINIFICATIONS

Fermentation alcoolique : T° régulée autour de 28°C pour préserver le fruit.

Cuvaison entre 3 et 5 semaines au total.

ELEVAGE

En barriques de 1 et 2 vins pendant 12 mois.

6 tonneliers différents.





BENJAMIN
DE
BEAUREGARD
POMEROL

MILLESIME 2014

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie robe grenat aux reflets rubis. Au nez, ce vin offre une palette aromatique complexe marquée par des fruits rouges mûrs, une fraîcheur mentholée et une pointe d'épices. Après ouverture une note élégante et délicate de violette parfait l'ensemble. L'attaque en bouche est gourmande et harmonieuse et se poursuit avec une structure tannique ronde et veloutée. Une jolie fraîcheur finale permet de tenir la dégustation sur la longueur tout en garantissant un retour aromatique gourmand. Un élevage de qualité tout en délicatesse permet d'apporter une note toastée supplémentaire sans masquer la complexité naturelle de ce vin. Ce vin pourra être apprécié dans sa jeunesse mais également après quelques années en bouteilles.