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 2015

RENDEMENT : 31 HL/HA
PRODUCTION : 26 000 bouteilles
ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :
Degré : 13,8 % vol. AT : 2,8 g/l pH : 3,9

CLIMAT

Floraison rapide et homogène.
Températures élevées durant l'été qui freinent la pousse de la végétation et apparition d'un stress hydrique très tôt dans la saison.
Un ensoleillement régulier, entrecoupé de quelques pluies salvatrices, garantit la concentration des baies et l'excellente maturité des tanins dans les pellicules de raisins.
Conditions idéales de vendanges.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

DU 17 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2015
Inauguration de la nouvelle réception de vendanges avec 2 tables de tri manuel, un égrappoir à haute fréquence et une table de tri optique.

VINIFICATIONS INTRA-PARCELLAIRES

Le cuvier gravitaire reçoit la vendange par petit cuvons de 3hl acheminés par ascenseur.
22 nouvelles cuves tronconiques en béton brut accueillent ce millésime par unités parcellaires.
La fermentation alcoolique : T° régulée entre 25° et 30°C en fonction du potentiel des cuves et de l'extraction tannique souhaitée. Cuvaison entre 3 et 5 semaines au total.

ELEVAGE

En barriques de 1 et 2 vins pendant 12 mois.
6 tonneliers différents.

SCEA Château Beauregard - 33500 Pomerol - France - +33 5 57 51 13 36 - contact@chateau-beauregard.com