



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 2016

RENDEMENT : 35 HL/HA
PRODUCTION : 37 000 bouteilles et 500 Magnums
ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES :
Degré : 13,5 % vol. AT : 3.2 g/l pH : 3,7

CLIMAT

Les six premiers mois de l'année furent très pluvieux. Le débourrement fut précoce avec une forte pression des maladies. Heureusement, le mois de Juillet signe la fin des précipitations avec un été chaud et ensoleillé. On enregistre un mois d'Août et de septembre avec des températures moyennes supérieures à la normale permettant la contrainte hydrique nécessaire à la production de grands raisins. Les quelques pluies de Septembre ont permis une climatologie quasi miraculeuse garantissant la concentration des baies et l'excellente maturité des tanins dans les pellicules de raisins. Conditions idéales de vendanges qui ont été tardives et longues.

VENDANGES MANUELLES ET PARCELLAIRES

DU 28 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2016

Réception de vendanges inaugurée en 2015 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. Cuvaision entre 3 et 5 semaines au total.

ELEVAGE

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

