



# AMIRAL DE BEYCHEVELLE

## Saint-Julien

### Cépages

62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

### Appellation

Saint-Julien

### Vinification

La vendange est effectuée manuellement. La fermentation est assurée en cuves acier inox avec contrôle des températures (30 degré Celsius en moyenne). La cuvaison se déroule sur 20-25 jours. Dès Janvier, après la récolte, un assemblage en même temps qu'une sélection sont effectués entre le Grand Vin et le 2<sup>ème</sup> vin. Amiral vieillit pendant 18 mois en fûts de chêne d'un an (utilisés pour le 1<sup>er</sup> vin). Le vin n'est pas filtré avant la mise en bouteille et garde ainsi toute sa substance et son extraction.

### Vignoble

Sol de graves garonnaises sur un sous-sol argilo-calcaire

### Note de dégustation

Racé, élégant et gras, l'objectif est d'élaborer un vin plus souple qui puisse s'apprécier jeune. Il peut cependant vieillir de 3 à 7 ans en bouteille.

CIP 10545784

**Importation Épicurienne**  
**R.A. Fortin Inc.**



Importation Épicurienne R. A. Fortin Inc., 7900 boul. Tascherau, Édifice B-suite 105, Brossard, Québec, J4X 1C2.  
<http://www.importation-epicurienne.com>

Tél. : +1.450.671-0631 Fax : +1.450.671-2457 e-mail: [info@importation-epicurienne.com](mailto:info@importation-epicurienne.com)