



CHÂTEAU BEAUMONT

CRU BOURGEOIS

LES TOURS DE BEAUMONT

2023

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le millésime 2023 s'inscrit dans la tendance du réchauffement climatique avec un cycle de la vigne précoce suivi d'un épisode de gel printanier qui a impacté nos merlots. La saison estivale n'a pas été de tout repos. Elle a été marquée par une série d'épisodes orageux qui ont été favorables au développement du Mildiou. Toutefois, notre bonne gestion phytosanitaire et l'implication des équipes ont permis de préserver la qualité de la récolte. La canicule s'est ensuite installée au mois d'août et a eu pour effet une perte importante du poids de nos baies sur les sols gravelo-sableux mais elle a favorisé la belle maturation des raisins.

LES VENDANGES

Les vendanges précoces ont débuté le 13 septembre au Château Beaumont. Le temps chaud nous a permis d'étaler les vendanges sur deux semaines, ce qui nous a permis de récolter nos trois cépages dans les meilleures conditions possibles. Les baies récoltées sont concentrées.

	Début	Fin
Merlot	13 septembre	20 septembre
Cabernet sauvignon	20 septembre	28 septembre

ASSEMBLAGES

	Cabernet sauvignon	Merlot
Tours de Beaumont	60%	40%

RENDEMENT : 38hl/ha

TOURS DE BEAUMONT 2023

Tours de Beaumont 2023 a un très joli fruit, des tanins soyeux et fondus et une très belle fraîcheur.

Il accompagnera à merveille les grillades estivales ou apéritifs.



Château Beaumont – 33460 Cussac-Fort-Médoc – Tel : 05 56 58 92 29
www.chateau-beaumont.com - <https://www.facebook.com/Beaumonthautmedoc/>