



CHÂTEAU  
**BÉARD LA CHAPELLE**

*Saint Emilion Grand Cru*

**FICHE TECHNIQUE**

---

**MILLESIME**

2009

**CEPAGES**

Merlot (90%)  
Cabernet Franc (7%)  
Cabernet Sauvignon (3%)

**VIGNOBLE**

18 hectares de côtes argilo-calcaires et de sables profonds de pieds de côte  
Age moyen des vignes : 40 ans, plantées à 5.500 et 7.600 pieds/hectare  
Rendement de 30 hl/ha, production annuelle de 70,000 bouteilles

**EQUIPEMENT**

Cuvier d'une capacité de 2.000 hectolitres équipé de cuves en inox thermo-régulée  
Chai de vieillissement de 300 barriques en chêne renouvelées par tiers tous les ans

**VITICULTURE**

Taille Guyot simple  
Effeillage et éclaircissage manuels  
Lutte phylactique raisonnée  
Enherbement permanent entre les rangs

**VENDANGES**

Manuelles et mécaniques du 4 au 15 octobre 2009  
Tri manuel sur table

**VINIFICATION**

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours à 7°  
Vinification traditionnelle avec remontages doux 3 fois par jour et 2 délestages  
Cuvaion de 4 semaines

**ELEVAGE**

12 mois en barriques neuves (1/3), d'un vin (1/3) et de deux vins (1/3)  
4 soutirages

**MISE EN BOUTEILLE**

Au Château en mai 2011

**TEMPS DE GARDE**

12-15 ans

**NOTES DE DEGUSTATION**

Couleur très profonde avec de légers reflets pourpres. Nez incroyablement complexe de pain d'épice, de cerise noire, de rose et de menthe. Bouche très pleine et ronde, riche et concentrée, avec des notes d'épices, de kirsch et de chocolat noir en finale.

**ŒNOLOGUE-CONSULTANT**

Laboratoire Gilles Pauquet

**MEDAILLES ET DISTINCTIONS**

- Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles
- 88/100 par Wine Spectator 2012
- Sélectionné par Bettane et Desseauve parmi « les 10 meilleurs Saint Emilion Grand Cru pouvant prétendre au rang de Grand Cru Classé », Terre de Vins septembre-octobre 2011
- 89/100 Guide Gilbert & Gaillard 2012
- 16/20 Guide Wine & Business Club 2012

**WINEMAKER**

Franck MOUREAU

---

**Laurence MOUREAU**

Directeur du Développement

lm@beardlachapelle.com – www.beardlachapelle.com