

# Château Beard La Chapelle

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

---

## FICHE TECHNIQUE : MILLESIME 2014

---

### CEPAGES

- Merlot (90%)
- Cabernet Franc (10%)

- 4 semaines de cuvaison
- **Levures naturelles indigènes**
- Pas d'ajout de **sulfites** avant l'élevage

### VIGNOBLE

- **Propriété de 18 ha**. Ce vin reunit 7 ha de parcelles de **côtes et de pied de côtes** du plateau calcaire de Saint-Emilion.
- Situé à **Saint Laurent des Combes**, à deux pas du village médiéval de Saint-Emilion.
- Huit parcelles proches de prestigieux voisins comme **Terre Rôteboeuf, La Mondotte ou Pavie**
- **Vieilles Vignes**: âge moyen de 60 ans
- Replantation à 7,600 pieds par ha

### ELEVAGE

- 70% en barriques de **chêne français** pendant 12 mois (*un tiers en barriques neuves, un tiers d'un an, un tiers de deux ans*)
- Barriques sélectionnées d'auprès de quatre tonnelleres différentes
- **Cave souterraine** pour l'élevage
- Deux à trois soutirages par an

### VITICULTURE

- 'Sustainable', **conversion biologique**
- Taille Guyot Double (7-8 bourgeons)
- Ébourgeonnage, effeuillage
- Produits biologiques
- Capsules de Confusion sexuelle
- Désherbage mécanique sous le rang (aucun herbicide) et maintien de l'herbe un fond sur deux l'autre étant travaillé

### MISE EN BOUTEILLE

- **Juin 2016** au château
- **Pas de** filtration ou de collage

### VIEILLISSEMENT

- Ce vin peut-être apprécié dans sa jeunesse mais on peut le garder pour environs 10 ans.

### VENDANGES

- A la main et à la machine du **2 à 12 Octobre 2014**
- Tri manuel après éraflage

### NOTES DE DEGUSTATION

- Arômes de mûre aux notes délicates de crème et de cannelle. En bouche, association de fruits noirs puissants mais frais et de subtiles touches toastées qui donnent au vin son bel équilibre. La finale dévoile une structure harmonieuse de tannins soyeux.

### VINIFICATION

- Petites cuves thermo-régulées (50 à 80hl) en **beton brut** et en inox
- Vinification parcellaire
- **Maceration à froid** pendant 4 jours à moins 10°C
- Quatre remontages par jour en début de fermentation (pendant la phase aqueuse). Un délestage en milieu de fermentation.

---

«Depuis plus de 200 ans, de génération en génération, en plein centre de Saint-Emilion, ma famille s'occupe des vignes et cultive les sols. Ayant maintenant mon propre fils, j'ai décidé de convertir la propriété familiale à la culture biologique. Je le dois à cet endroit privilégié et aux générations futures'.

*Franck Moureau - Propriétaire et Winemaker*

---

+33 (0)6 21 89 18 28

fm@beardlachapelle.com

[www.beardlachapelle.com](http://www.beardlachapelle.com)

Instagram [www.instagram.com/chateaubearlachapelle](https://www.instagram.com/chateaubearlachapelle)