

PLAN DIRECTEUR – CHATEAU BEYCHEVELLE

SAINT JULIEN DE BEYCHEVELLE (33)



CHATEAU BEYCHEVELLE

Description sommaire :

Château Beychevelle est un Cru Classé de Saint Julien de Beychevelle (33) dont la surface plantée est de 90 ha. Il produit des vins rouges de grande qualité.

Avant de construire sa nouvelle unité de vinification, l'équipe technique a souhaité effectuer un audit process de l'outil actuel de vinification afin de dégager les avancées qualitatives possibles.

Objectifs de la mission :

- Effectuer un audit du process existant,
- Proposer des axes d'amélioration,
- Proposer une implantation optimale des nouveaux équipements dans le cadre des murs existants,
- Effectuer un estimatif budgétaire du projet.

Principales améliorations techniques :

Traitement de la vendange :

- Refroidissement de la vendange,
- Transfert gravitaire de la vendange.

Cuverie :

- Réduction des capacités de cuves pour mieux coller au parcellaire,
- Travail sur la forme des futures cuves inox pour une meilleure maîtrise de l'extraction,
- Réalisation d'un réseau de passerelles permettant d'améliorer l'ergonomie et la sécurité du personnel de chai.

Maître d'Ouvrage :
CHATEAU BEYCHEVELLE

Mission :
Plan Directeur Process

Année :
2012