

Château Beau-Séjour Bécot

VIGNOBLE

Situation : sur le plateau ouest argilo-calcaire de Saint-Emilion, sur l'ancienne paroisse de Saint-Martin de Mazerat.

Superficie du vignoble : 16,52 ha.

Superficie de la propriété : 18,50 ha.

Sols : argilo-calcaire à astéries du stampien.

Encépagement : 70% Merlot, 24% Cabernet franc, 6% Cabernet sauvignon.

Densité de plantation : 6,600 pieds à l'hectare.

Age moyen des vignes : 40 ans.

Pratiques culturales : taille bordelaise à deux bras (Mr Cordeau), deux effeuillages, vendanges vertes réalisées en deux passages.

Vendanges : manuelles.

Rendements : maîtrisés de 30 à 38 hl à l'hectare.

VINIFICATION

Tri effectué sur trois tables de tri successives
(2 avant éraflage, 1 après).

Cuvaison : en cuves inox thermo-régulées et en barriques neuves de 600 litres.

Sélection parcellaire.

Pigeages manuels.

Cuvaison d'une durée moyenne de 30 jours (entre 28° et 32° C).

Écoupages par gravité en barriques.

ELEVAGE

Fermentation malo-lactique en barriques.

80 à 100% en barriques neuves suivant les millésimes.

16 à 18 mois dans un chai à températures constantes : 16 °C.

Production : environ 60.000 bouteilles.

Œnologue consultant : Laboratoire Rolland (Jean-Philippe Fort).

Second vin : Tournelle de Beau-Séjour Bécot.



Château Beau-Séjour Bécot

33330 Saint-Emilion T. +33 (0)5 57 74 46 87 F. +33 (0)5 57 24 66 88

www.beausejour-becot.com