

Beau-Séjour Bécot 2003

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru. 1^{er} Grand Cru Classé B.

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

Superficie : 15 ha 92.56

Sols : calcaire à astéries.

Densité de plantation : 6.250 pieds/ha.

Encépagement :

- 70 % merlot,
- 24 % cabernet franc,
- 6 % cabernet sauvignon

Age moyen des vignes : 35 ans.

Pratiques culturales :

- Taille bordelaise à deux bras (Mr Cordeau),
- Deux effeuillages,
- Vendanges vertes,
- Vendanges manuelles avec tri des raisins.

Rendements : 27 hl/ha.

Vinification :

- Dates de vendanges : Merlots : 13 au 17 septembre, Cabernets : 25 et 26 septembre 2003
- Cuves inox de 80 hl thermo régulées,
- Sélection parcellaire,
- Pigeages manuels,
- Cuvaïson d'une durée de 30 jours,
- Fermentation malo-lactique en barriques.

Elevage : 16 à 18 mois

- 85 % en barriques neuves

Production en 2003 : 415 hl soit 55.000 blles.

Propriétaires : Gérard et Dominique Bécot.

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

Second vin : Tournelle de Beau-Séjour Bécot

www.beausejour-becot.com