

Château Beau-Séjour Bécot

MILLÉSIME 2008

VIGNOBLE

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

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

Superficie du vignoble : 15 ha 92,56.

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 : 38 ans.

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

Vendanges : manuelles avec tri des raisins.

Rendements : 32 hl à l'hectare.

VINIFICATION

Date des vendanges :

Merlots : 7,8,10 octobre,

Cabernets : 21 et 22 octobre 2008

Cuves inox de 80 hl thermo-régulées.

Sélection parcellaire.

Pigeages manuels.

Cuaison d'une durée moyenne de 39 jours.

Fermentation malo-lactique en barriques.

ELEVAGE

16 à 18 mois, 75% en barriques neuves.

ASSEMBLAGE

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

PRODUCTION

520 hl soit 69.000 bouteilles, soit 5700 caisses.

Propriétaire : Gérard et Dominique Bécot.

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