



Millésime 2014

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIÉTAIRES

ŒNOLOGUE CONSULTANT

PRODUCTION 2014 (CAISSES DE 12 BOUTEILLES)

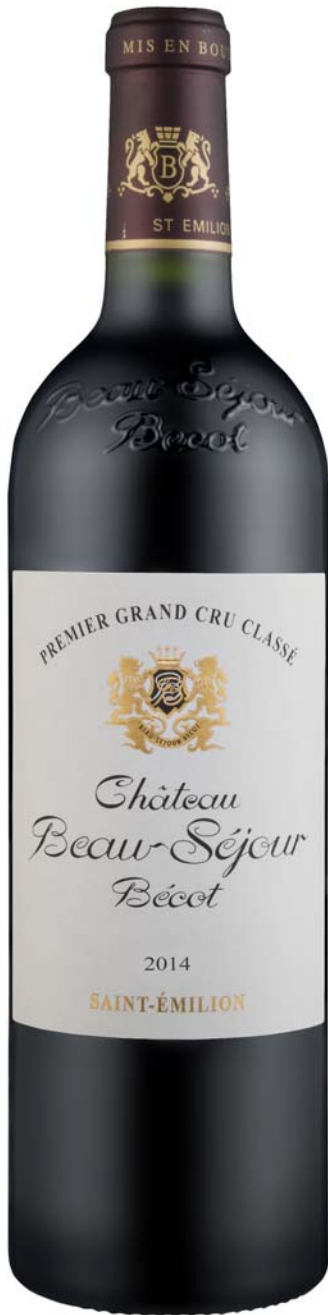
SECOND VIN

Gérard et Dominique Bécot.

Laboratoire Rolland
(Jean-Philippe Fort).

4 500 caisses, 54 000 bouteilles.

Petit Bécot de Beau-Séjour.



SITUATION

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

SUPERFICIE TOTALE | 19,5 ha.

SOLS | Argilo-Calcaire.

DENSITÉ DE PLANTATION | 6.600 pieds/ha.

ENCÉPAGEMENT

80 % merlot, 16 % cabernet franc, 4 % cabernet sauvignon.

ÂGE MOYEN DES VIGNES | 44 ans.

RENDEMENTS | 30 hl/ha.

ELEVAGE EN COURS | 16 mois (85% en barriques neuves,
15% en barriques d'un vin).

PRATIQUES CULTURALES

Taille bordelaise à deux bras.

Deux effeuillages.

Vendanges vertes.

Vendanges manuelles avec tri des raisins.

Dates de vendanges : du 8 au 20 Octobre.

VINIFICATION

Cuves inox en tronc conique inversé de 70 hl.

Sélection parcellaire.

Pigeages manuels.

Cuvaison d'une durée moyenne de 30 jours.

Fermentation malo-lactique en barriques.

Pour la quatrième année consécutive, nous avons réalisé nos fermentations alcooliques, pour une partie de la production, en barriques neuves de 600 L.

Nous avons trié les raisins grain par grain et les avons foulés manuellement. Cela nous a permis de comparer l'évolution des FA en cuve et en barrique. Nous sommes très satisfaits des résultats, les vins sont plus ronds, plus concentrés avec d'avantage de sucrosité, des saveurs de fruits rouges frais et de vanille.

ACCORDS METS-VIN



Travers de porc grillé (ribs), côtes de porc rôties aux herbes, entrecôte de boeuf, let de canard au cassis, boudin noir grillé. Fromages à pâte cuite.

14,6°C



TBC

NOTES DE DÉGUSTATION