



Millésime 2016

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRES

Famille Bécot.

ŒNOLOGUE CONSULTANT

Laboratoire Rolland.

PRODUCTION 2016 (CAISSES DE 12 BOUTEILLES)

6 000 caisses, 72 000 bouteilles.

SECOND VIN

Petit Bécot de Beau-Séjour.



SITUATION

Sur le plateau Ouest de Saint-Emilion.

SUPERFICIE TOTALE 22 ha.

SOLS Argilo-calcaire.

DENSITE DE PLANTATION 6 600 pieds/ha.

ENCEPAGEMENT

80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon.

AGE MOYEN DES VIGNES 45 ans.

RENDEMENT 40 hl/ha.

ELEVAGE EN COURS 16 mois (90% en barriques neuves, 10% 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 : Les Merlots du 5 au 9 Octobre puis les Cabernets le 15 Octobre 2016.

VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Pigeages manuels.

Fermentation alcoolique traditionnelle en cuves coniques inversées de 70 hl et intégrale en barriques neuves de 600 Litres.

Cuaison d'une durée moyenne de 32 jours.

Fermentation malo-lactique en barriques.

ACCORDS METS-VIN



Travers de porc grillés aux herbes (ribs), entrecôte de bœuf, magret de canard au poivre, risotto aux cèpes. Fromages à pâte cuite.

15, 20°C



2025 - 2045

NOTES DE DEGUSTATION

.....

.....

.....

.....