



Millésime 2019

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRE

CENOLOGUE CONSULTANT

PRODUCTION 2019

SECOND VIN

Famille Bécot.

Thomas Duclos.

92.400 bouteilles, 7.700 caisses.

Petit Bécot.



SITUATION

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

SUPERFICIE EN PRODUCTION

15ha, 10a, 10 ca.

SOLS

Argilo-calcaire.

DENSITE DE PLANTATION

6.600 pieds/ha.

ENCEPAGEMENT

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

ÂGE MOYEN DES VIGNES

32 ans.

RENDEMENT

46 hl/ha.

PRATIQUES CULTURALES

Taille en guyot double.

Deux ébourgeonnages, trois levages.

Un effeuillage côté levant, un désailage. Travail du sol sous le rang.

Vendanges manuelles avec tri des raisins.

DATES DE VENDANGES.....

Merlots : du 18 au 21 Septembre.

Cabernets : 3 et 4 Octobre 2019.

VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Egrenage, tri manuel, encuvage à température maîtrisée.

Fermentation alcoolique traditionnelle (en cuves tronconiques inversées de 70 hl).

Cuvaison d'une durée moyenne de 28 jours.

Extractions douces et lentes en mode d'infusion.

Macérations à l'abri de l'air (et de l'oxydation) avec l'immersion totale du chapeau de marc.

Assemblage en Janvier 2020.

ÉLEVAGE EN COURS.....

16 mois, 65% en barriques neuves, 35% en cuves d'élevage, en amphores et en foudres de 20hl.

PH & ALCOOL

pH : 3,45

Alc. Vol. : 14,5%

NOTES DE DÉGUSTATION.....