



Millésime 2020

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRE

CENOLOGUE CONSULTANT

PRODUCTION 2020

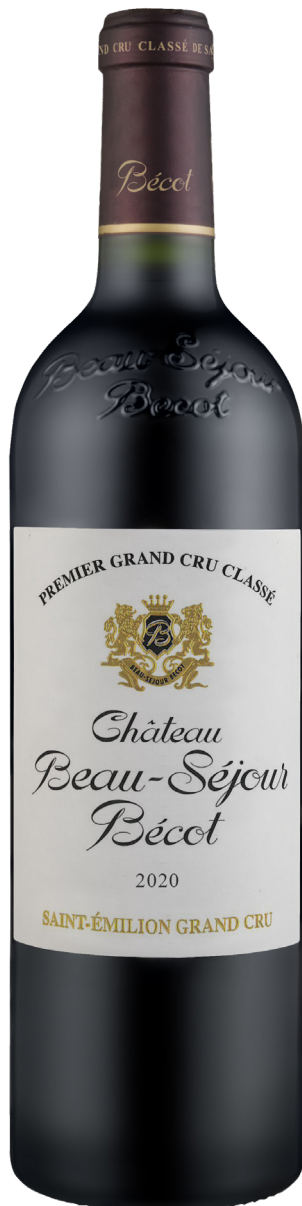
SECOND VIN

Famille Bécot.

Thomas Duclos.

84.000 bouteilles, 7.000 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

7.200 pieds/ha.

ENCEPAGEMENT

85% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

33 ans.

RENDEMENT

42 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 8 au 18 Septembre.

Cabernets : le 29 Septembre.

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 Décembre 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 : 3,50

Alc. Vol. : 14,5%

NOTES DE DÉGUSTATION.....

.....
.....
.....
.....