



Millésime 2021

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRE CENOLOGUE

CONSULTANT

PRODUCTION 2021

SECOND VIN

Famille Bécot.

Thomas Duclos.

74.660 bouteilles, 6.221 caisses.

Petit Bécot.



SITUATION

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

SUPERFICIE EN PRODUCTION

17ha.

SOLS

Argilo-calcaire.

DENSITE DE PLANTATION

7.200 pieds/ha.

ENCEPAGEMENT

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

ÂGE MOYEN DES VIGNES

34 ans.

RENDEMENT

33 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 21 Septembre au 12 Octobre.

Cabernets : du 13 au 15 Octobre.

VINIFICATION

Sélection intra-parcellaire.

Egrenage, tri manuel, encuvage à température maîtrisée.

Fermentation alcoolique traditionnelle.

Cuvaison d'une durée moyenne de 33 jours.

Extractions douces et lentes en mode d'infusion.

Macérations à l'abri de l'air.

Assemblage en Décembre 2021.

ÉLEVAGE EN COURS.....

16 mois, 55% en barriques neuves, 20% en barrique d'un vin, 25% en amphores et en foudres de 20hl.

PH & ALCOOL.....

pH : 3,50

Alc. Vol. : 13,5%

NOTES DE DÉGUSTATION.....