



Millésime 2017

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRE

ŒNOLOGUE CONSULTANT

PRODUCTION 2017 (CAISSES DE 12 BOUTEILLES)

SECOND VIN

Famille Bécot.

Thomas Duclos.

7 166 caisses, 85 000 bouteilles.

Petit Bécot.



SITUATION

Sur le plateau ouest de Saint-Emilion.

SUPERFICIE EN PRODUCTION | 17 ha, 24 a, 23 ca.

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 | 37 hl/ha.

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

PRATIQUES CULTURALES

Taille bordelaise à deux bras.

Un effeuillage côté couchant.

Un désailage.

Vendanges manuelles avec tri des raisins.

Dates de vendanges : Les Merlots du 14 au 22 Septembre puis les Cabernets les 28 et 29
Septembre 2017.

VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Pigeages manuels.

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

Cuvaison d'une durée moyenne de 30 jours.

Fermentation malo-lactique en barriques.

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.

ACCORDS METS-VIN



Magret de canard du Sud-Ouest et figues fraîches, Tournedos Rossini, tagliatelles aux
morilles, fromages à pâte cuite, charlotte aux fraises.

17-19°C



2025 - 2045

NOTES DE DEGUSTATION

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