



Millésime 2019

Saint-Emilion Grand Cru  
1<sup>er</sup> 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 .....

.....

.....

.....

.....