



PREMIER GRAND CRU CLASSÉ



Château
Beau-Séjour
Bécot

PROPRIÉTAIRE : Famille Bécot.

CONSULTANT : Thomas Duclos.

PRODUCTION 2022 : 75.000 bouteilles, 6.250 caisses.

SECOND VIN : Petit Bécot.



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

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 17ha.

SOLS : Argilo-calcaire.

DENSITÉ DE PLANTATION : 7.200 pieds/ha.

ENCEPAGEMENT

76% Merlot, 22% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 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.

DATES DE VENDANGES

Merlots: du 5 au 19 Septembre.

Cabernets : du 13 au 23 Septembre.

Vendanges manuelles avec tri des raisins.

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 2022.

ÉLEVAGE EN COURS

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

PH : 3,55

ALC. VOL. : 14,5%

