



Millésime 2023

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRE CENOLOGUE

CONSULTANT

PRODUCTION 2023

SECOND VIN

Famille Bécot.

Thomas Duclos.

80.000 bouteilles, 6.660 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

77% Merlot, 21% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans.

RENDEMENT

39 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 7 au 29 Septembre.

Cabernets : du 2 au 4 Octobre.

VINIFICATION

Sélection intra-parcellaire.

Egrenage, tri manuel, encuvage à température maîtrisée.

Fermentation alcoolique traditionnelle.

Cuaison d'une durée moyenne de 35 jours.

Extractions douces et lentes en mode d'infusion.

Macérations à l'abri de l'air.

Assemblage en Décembre 2023.

ÉLEVAGE EN COURS

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

PH & ALCOOL

pH : 3,5

Alc. Vol. : 14%

NOTES DE DÉGUSTATION