

Château Beauséjour

Appellation Fronsac Contrôlée



L'appellation Fronsac est située dans le triangle formé par le confluent de l'Isle et de la Dordogne. Ancien camp gaulois et terre historique sur lequel Charlemagne édifia une forteresse, la ville de Fronsac est entourée d'un ensemble complexe de coteaux calcaires escarpés. Charlemagne marqua un vif intérêt pour le vignoble et, dit-on, incita le développement des barriques en bois cerclées de fer pour le transport du vin. Le Château Beauséjour fut créé aux environs de 1870. Exploitation familiale, elle se transmet depuis cinq générations.

The Fronsac appellation is located in the triangle formed by the confluence of the Isle and Dordogne rivers. On the top of a hill surrounded by steep limestone slopes, the town of Fronsac is the site of a former Gaulish camp and a fortress built by Charlemagne. He took a strong interest in winegrowing here, and it is said that he was responsible for developing the use of oak barrels with iron hoops to transport the wine. Château Beauséjour's vineyards were first planted around 1870. It has been in the same family for five generations.

Propriétaire / owner

Famille Sudrat-Melet

Situation / Location

Saillans, Gironde

Superficie / Surface: 21 ha

Nature des sols / Type of soil

Argilo-calcaire/Clay-limestone

Encépagement / Varietals

85% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc



Vinification

Les vendanges sont manuelles et suivies d'un tri soigneux sur table. La cuvaison dure vingt jours environ, la température étant contrôlée par thermorégulation. Puis le vin est élevé en cuves.

The grapes are hand-picked and then carefully sorted on a table. Vatting for about twenty days, in temperature-controlled vats.

Dégustation / Tasting notes

Château Beauséjour possède une belle robe grenat foncée flamboyante.. Un nez avec des arômes de fruits noirs mêlés d'épices, prépare à la découverte d'un vin très rond, aux tanins présents mais fins. Une belle équilibre de fraîcheur et de densité.

Château Beauséjour presents a beautiful flamboyant dark garnet color. A warm, attractive, bouquet with blackberry and spice aromas. Very round on the palate, with fine tannins. A well-balanced and rounded wine with a fresh finish.

Concours Régional des Vins d'Aquitaine :

Médaille d'Or – Millésime 2018

Médaille d'Argent – Millésime 2017 & 2016

Coup de Cœur Guide Hachette : Millésime 2016

Sélection Guide Hachette : Millésime 2019

