

# CHÂTEAU BEAUSEJOUR



## AOP FRONSAC

L'appellation Fronsac est située dans le triangle formé par le confluent de l'Isle et de la Dordogne. Ancien camp gaulois et tertre 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.



### PRODUCTEUR

Famille Sudrat-Melet, Saillans, Gironde, France

### SUPERFICIE

9 ha

### NATURE DES SOLS

Argilo-calcaire



### VINIFICATION

Vendanges manuelles, du 5 au 11 octobre 2021, suivies d'un tri soigneux sur table. La cuvaison en cuve thermorégulée a duré 6 mois. L'élevage a été réalisé en barriques pendant 12 mois.

### ASSEMBLAGE

Majorité de Merlot assemblé au Cabernet Sauvignon et Cabernet-Franc



### DÉGUSTATION

Robe : rubis aux reflets brillants  
Nez : arômes de fruits noirs et notes boisées  
Bouche : belle structure tannique pour un ensemble charnu, fruité et gourmand



### ACCORDS METS & VINS

Parfait en accompagnement de brochettes de boeuf, de poulet aux morilles ou d'oeufs cocotte.  
Servir entre 14 et 16°C.



# CHÂTEAU BEAUSEJOUR



## AOP FRONSAC

The Fronsac appellation is located within the triangle formed by the confluence of the Isle and the Dordogne rivers. An ancient Gaulish camp and historic mound upon which Charlemagne built a fortress, the town of Fronsac is surrounded by a complex of steep limestone hillsides. Charlemagne showed a keen interest in the vineyard and is said to have encouraged the development of wooden barrels banded with iron for the transportation of wine. Château Beauséjour was established around 1870. A family-run operation, it has been passed down through five generations.



### OWNER

Famille Sudrat-Melet, Saillans, Gironde, France

### AREA

9 ha

### NATURE OF SOIL

Clay limestone



### VINIFICATION

Manual harvesting took place from October 5th to October 11th, 2021, followed by meticulous sorting on a sorting table. Maceration in temperature-controlled tanks lasted for 6 months. Aging was carried out in oak barrels for 12 months.

### BLEND

Majority of Merlot blended with Cabernet Sauvignon and Cabernet-Franc



### TASTING

Appearance: Ruby with bright reflections  
Nose: Aromas of black fruits, slightly oaked  
Palate: Beautiful tannic structure, medium to full body juicy wine, long lasting finish.



### PAIRING

Perfect paired with beef skewers, chicken with morel mushrooms, or baked eggs. Serve between 14 and 16°C.

