



Millésime 2022

Saint-Emilion Grand Cru  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRE OENOLOGUE

CONSULTANT

PRODUCTION 2022

SECOND VIN

Famille Bécot.

Thomas Duclos.

75.000 bouteilles, 6.250 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** .....

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.

Vendanges manuelles avec tri des raisins.

**DATES DE VENDANGES**.....

Merlots : du 5 au 19 Septembre.

Cabernets : du 13 au 23 Septembre.

**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 & ALCOOL**.....

pH : 3,55

Alc. Vol. : 14,5%

**NOTES DE DÉGUSTATION**.....

.....  
.....  
.....  
.....