

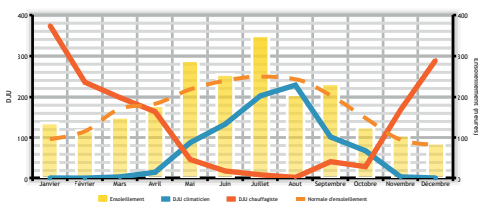
# CHÂTEAU BEAU-SITE

## SAINT-ESTÈPHE

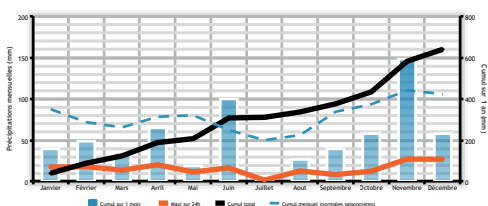
### CE MILLÉSIME NOUS AURA MARQUÉ PAR SES CONDITIONS CLIMATIQUES EXCEPTIONNELLES

L'hiver, malgré la pluie de novembre et décembre, les trois premiers mois de l'année sont plus secs que d'habitude. Le printemps est marqué début avril par cinq nuits de gel, très fort, qui heureusement auront peu de répercussions dans nos propres vignobles. La floraison mi-mai est rapide et homogène pour tous les cépages. Juin voit une forte chaleur, de grosses pluies, des orages très importants, suivi par Juillet très sec avec la véraison extrêmement rapide mi-juillet. L'Été fut très sec, très chaud. Il s'agit même de l'année la plus chaude depuis 1947. Les vendanges commencent début septembre pour terminer avant la fin du mois. Ce sont des raisins très concentrés de petites baies qui ont donné ces vins avec de superbes couleurs, cette très belle maturité et une très grande richesse, marqueurs de ce millésime exceptionnel.

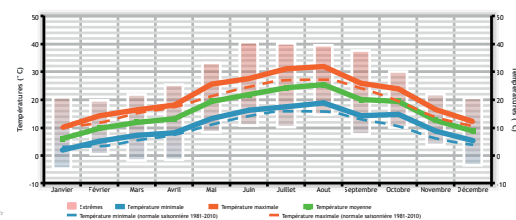
#### ENSOLEILLEMENT MENSUEL



#### PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



#### AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



#### CYCLE DE LA VIGNE



#### TERROIR

Appellation : Saint-Estèphe / Superficie : 40 ha / Elevage : 40% barriques neuves, 60% barriques d'un vin

#### CHÂTEAU BEAU-SITE 2022

#### ASSEMBLAGE



#### DÉGUSTATION

Robe pourpre brillante, nez intense et fumé, avec des arômes épicés et de fruits mûrs. L'attaque est moelleuse, avec une évolution dense, suave, évoluant sur une structure tannique puissante mais sans austérité.

Axel Marchal, Docteur en Œnologie



#### NOTES

94-95  
JAMES SUCKLING

93  
MARKUS DEL MONEGO

91-93  
JEFF LEVE

74%  
CABERNET SAUVIGNON

23%  
MERLOT

3%  
PETIT VERDOT

