



Millésime 2023

Saint-Emilion Grand Cru

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B

[WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM](http://WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM)

PROPRIETAIRE CÉNOLOGUE

Famille Bécot.

CONSULTANT

Thomas Duclos.

PRODUCTION 2023

80.000 bouteilles, 6.660 caisses.

SECOND VIN

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.

Cuvaison 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 .....