

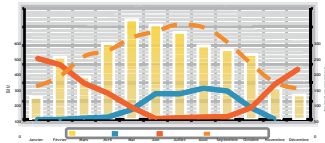


## CHÂTEAU BEAU-SITE SAINT-ESTÈPHE

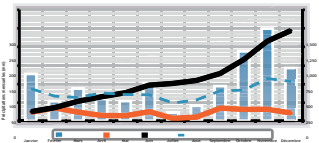
### « UNE CLIMATOLOGIE SINGULIÈRE POUR UN MILLÉSIME INÉDIT »

En mars, des températures variées retardent le débourrement par rapport à 2022. Le printemps est chaud et humide, favorisant le mildiou. Heureusement, une période ensoleillée permet une floraison sans problème. Les grappes sont bien fournies grâce à l'induction florale de l'année précédente. La nouaison se passe sans manque d'eau, donnant des baies généreuses. Cela annonce une récolte prometteuse pour les vignobles épargnés par le mildiou. Juin est chaud et pluvieux, tandis que juillet est sec, mais frais en seconde moitié. La véraison est étalée, préservant l'acidité et promettant des vins frais. Une vague de chaleur exceptionnelle après le 15 août retarde la maturation, mais sans altérer les arômes. En septembre, des orages locaux nécessitent une stratégie de vendange précise. Malgré tout, le millésime 2023 se distingue par des vins colorés, fruités, avec une belle structure tannique et une fraîcheur surprenante après vinification.

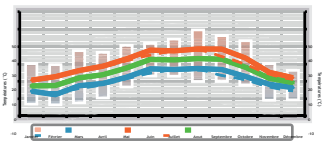
#### ENSOLEILLEMENT MENSUEL



#### PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



#### AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



#### CYCLE DE LA VIGNE

BEAU-SITE  
2023

Débourrage  
28 mars

Floraison  
16 mai

Mi-Véraison  
15 juillet

Vendanges  
Merlots 12 sept.-28 sept.  
Cabernets 29 sept.-5 oct.  
Petits Verdots 29 sept.

#### TERROIR

Appellation : Saint-Estèphe

Superficie : 40 ha

Élevage : 38% barriques neuves,  
62% barriques d'un vin

#### DÉGUSTATION

“

La robe est profonde et brillante. Le nez intense et complexe, discrètement boisé, révèle à l'agitation des nuances de fruits noirs, mûres, cassis, relayées par les épices, cardamone et cannelle. En bouche, l'attaque suave évolue sur une texture continue et savoureuse. La finale, puissante mais sans dureté, se prolonge sur des notes fraîches, empyreumatiques.

”

*Axel Marchal, Valérie Lavigne, Docteurs en Œnologie*

92-93  
JAMES  
SUCKLING

89-91  
NEAL  
MARTIN

92  
GEORGINA  
HINDLE

91-92  
BERNARD  
BURTSCHY

90  
JANE ANSON

93  
MARKUS DEL  
MONEGO

90-92  
JEFF LEVE

93-94  
TERRE  
DE VINS

90-92  
YVES BECK

16  
JACQUES  
DUPONT

#### ASSEMBLAGE

70%  
CAB.  
SAUVIGNON

25%  
MERLOT

3%  
PETIT  
VERDOT

2%  
CAB.  
FRANC



NOTES