



CHÂTEAU
BEAU-SITE
SAINT-ESTÈPHE

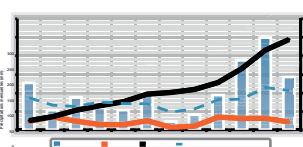
« UNE CLIMATOLOGIE SINGULIÈRE POUR
UN MILLÉSIME INÉDIT »

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.

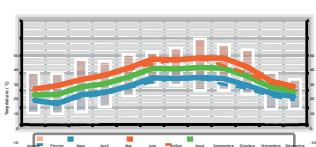
ENSOLEILLEMENT MENSUEL



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
Elevage : 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, cardamome 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 Oenologie

NOTES

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
DUPOUT

ASSEMBLAGE

70%
CAB.
SAUVIGNON

25%
MERLOT

3%
PETIT
VERDOT

2%
CAB.
FRANC

