



Saint-Emilion Grand Cru
1^{er} Grand Cru Classé B

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

Millésime 2025

PROPRIETAIRE

Famille Bécot.

CENOLOGUE CONSULTANT

Thomas Duclos.



SITUATION

Sur le plateau ouest de Saint-Emilion, sur l'ancienne paroisse de Saint-Martin de Mazerat.

SUPERFICIE EN PRODUCTION

15,5ha.

SOLS

Argilo-calcaire.

DENSITE DE PLANTATION

7.200 pieds/ha.

ENCEPAGEMENT

80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

29 ans.

RENDEMENT

32 hl/ha.

PRATIQUES CULTURALES

Taille en guyot double.

Deux ébourgeonnages, trois levages.

Un léger «toilettage» des grappes, pour les démêler et aérer la zone fructifère.

Un travail du sol sous le rang pour favoriser l'enracinement et la respiration des sols.

Un rognage plus bas pour limiter la surface foliaire et donc la quantité d'eau consommée par la transpiration.

Un nombre de tontes de l'inter-rang réduits pour limiter la repousse de l'herbe et donc la concurrence, et conserver ainsi plus de fraîcheur dans les sols.

Vendanges manuelles avec tri des raisins.

DATES DE VENDANGES

Merlots : du 5 au 12 Septembre.

Cabernets : les 17 et 18 Septembre.

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 Janvier 2026.

ÉLEVAGE EN COURS

55% en barriques neuves, 4% en barriques d'un vin, 4% en amphores et 37% en foudres de 20hl.

PH & ALCOOL

pH : 3,40

Alc. Vol. : 13,5%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....