



Millésime 2024

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

WWW.BEAUSEJOUR-BECOT.COM

PROPRIETAIRE

CENOLOGUE CONSULTANT

PRODUCTION 2024

Famille Bécot.

Thomas Duclos.

60.000 bouteilles, 5.000 caisses.



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

78% Merlot, 22% Cabernet Franc.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

29 ans.

RENDEMENT

32 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 25 Septembre au 4 Octobre.

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 2024.

ÉLEVAGE EN COURS.....

51% en barriques neuves, 13% en barrique d'un vin, 4% en amphores et 32% en foudres de 20hl.

PH & ALCOOL

pH : 3,40

Alc. Vol. : 13%

NOTES DE DÉGUSTATION.....