



Château Beau-Séjour Bécot 2019

Le nez trahit la griotte et un peu de groseille rouge ; la fraîcheur associée à des épices fines convient très bien au vin. En bouche, nous percevons à nouveau le fruit rouge élégant avec l'acidité, enveloppé d'arômes de baies noires (cerise noire et mûre). Les tanins sont très fins et parfaitement équilibrés. Un grand vin mémorable du Château Beau-Séjour Bécot!

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Château Beau-Séjour Bécot |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Saint-Emilion |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2019 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2049 |
| Cépages | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 563869 |
| Accord mets et vins | Plats de poisson raffinés, Gibier, Bœuf |
| Avis | Wine Spectator 95/100 James Suckling 96/100 Robert Parker 94/100 Decanter 96/100 |



Vinification

L'élevage s'effectue pendant 16 mois en barriques et en amphores.

Terroir

Le vignoble du Château Beauséjour-Bécot est situé sur le plateau ouest de l'appellation Saint-Émilion. Les vignes ont en moyenne 34 ans. Les sols sont composés d'argilo-calcaire.

Histoire





À l'origine, les vins de Beauséjour étaient cultivés par des moines. Au cours de nombreux changements de propriétaires, les vignobles ont été divisés et ont donné naissance d'une part au Château Beau-Séjour Bécot et d'autre part au Château Beauséjour Duffau-Lagarosse. Depuis 1969, il est la propriété de la famille Bécot, qui a investi de grosses sommes dans le drainage des vignes ainsi que dans la modernisation des chais.

