

CHATEAU BEAU-SITE HAUT-VIGNOBLE Saint-Estèphe



PRESENTATION

La création de l'exploitation remonte à l'année 1861, au milieu du second Empire. A cette époque le transport du charbon de bois était effectué par des attelages de boeufs. C'est avec l'argent de ces « charrois » que notre ancêtre acheta lentement les premières parcelles de vignes sur la commune de Saint-Estèphe et fit construire le château figurant actuellement sur l'étiquette.

Puis en 1924, Pierre Braquessac, coutiers en vins, double la surface par l'achat de parcelles. Son fils René lui succèdera en 1951, il fut le fondateur de la maison du vin de Saint-Estèphe. Actuellement le château Beau-Site Haut-Vignoble est dirigé par Jean-Louis Braquessac et son fils Pierre, respectivement ingénieur agronome et œnologue.

DEGUSTATION

Robe brillante de couleur grenat profond, avec des notes de fruits noirs et de boisé fumé. La bouche est harmonieuse et révèle une matière souple portée par des tanins aromatiques et persistants.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Superficie du vignoble : 19 ha.

Age moyen des vignes : 34 ans

Sols :

¾ Graves profondes

¼ Argilo-calcaire

Encépagement :

55% Cabernet Sauvignon,

40% Merlot,

5% Petit Verdot

Conditions des vendanges :

De la floraison à la récolte les températures douces et une pluviométrie assez faible ont été favorables à l'élaboration d'un vin très fruité et équilibré avec une bonne assise tannique : un très grand millésime puissant et d'excellente garde

Vinification : Traditionnelle, macération longue avec contrôle des températures

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français