

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME 2003



Nom	Château BEAU SITE HAUT VIGNOBLE
Appellation	AOC SAINT ESTEPHE (33)
Classification	Cru Bourgeois
Propriétaire Exploitant	BRAQUESSAC Jean-Louis BRAQUESSAC Pierre
Raison sociale	EARL BRAQUESSAC
Nature du sol	$\frac{3}{4}$ Graves profondes $\frac{1}{4}$ Argilo-calcaire
Superficie des vignes	18 hectares
Age moyen des vignes	32 ans
Cépages	55% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 5% Petit Verdot
Vinification	Traditionnelle, macération longue avec contrôle des températures
Elevage	12 mois en barriques de chêne français
Date de récolte	Du 9 septembre au 26 septembre 2003
Conditions vendanges	Après un été caniculaire, la récolte s'est déroulée sous d'excellentes conditions climatiques. Cela a donné un vin rond et charnu avec une acidité plus faible que la normale des autres millésimes.
% vol	13.16
Sucres résiduels	<2
Acidité totale (g/l H2SO4)	3.21
Acidité volatile (g/l H2SO4)	0.37
pH	3.72
SO2 total (mg/l)	74
SO2 libre (mg/l)	18

Château Beau Site Haut Vignoble
10 route du VIEUX MOULIN
SAINT CORBIAN
33180 SAINT ESTEPHE

Tel : 05 56 59 30 40
Fax : 05 56 59 39 13
Site www.chateau-beausitehautvignoble.com