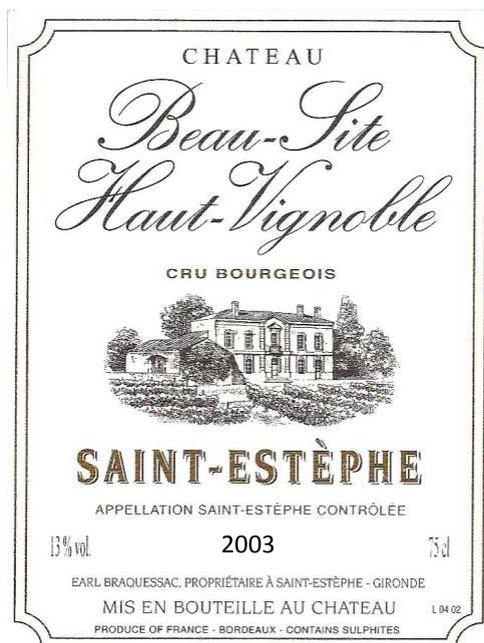


FICHE TECHNIQUE

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