

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME 2004



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	19 hectares
Age moyen des vignes	33 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 27 septembre au 14 octobre 2004
Conditions vendanges	Conditions de récoltes assez difficiles mais les conditions estivales ont permis d'obtenir un vin bien équilibré, soyeux et agréable à boire
% vol	13.03
Sucres résiduels	<2
Acidité totale (g/l H2SO4)	2.20
Acidité volatile (g/l H2SO4)	0.37
pH	3.67
SO2 total (mg/l)	87
SO2 libre (mg/l)	23

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