

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME 2006



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 18 septembre au 3 octobre 2006
Conditions vendanges	Le mois de septembre avec des journées chaudes et des nuits fraîches a permis une concentration en arômes et anthocyanes importante. Le millésime 2006 présente une très belle couleur et à des arômes au nez et en bouches particulièrement développés
% vol	12.93
Sucres résiduels	<2
Acidité totale (g/l H2SO4)	3.10
Acidité volatile (g/l H2SO4)	0.35
pH	3.67
SO2 total (mg/l)	78
SO2 libre (mg/l)	12

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