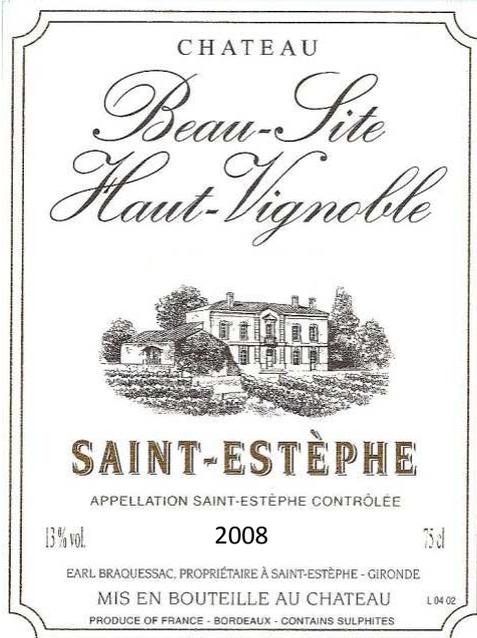


FICHE TECHNIQUE

MILLESIME 2008



Nom	Château BEAU SITE HAUT VIGNOBLE
Appellation	AOC SAINT ESTEPHE (33)
Propriétaire Exploitant	BRAQUESSAC Jean-Louis BRAQUESSAC Pierre
Raison sociale	EARL BRAQUESSAC
Nature du sol	¾ Graves profondes ¼ Argilo-calcaire
Superficie des vignes	18.6 hectares
Age moyen des vignes	34 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 29 septembre au 14 octobre 2008
Conditions vendanges	De juin à août le temps a été assez couvert avec des températures fraîches ce qui a eu pour conséquence un retard de maturité et des vendanges fin septembre. Néanmoins durant le mois de septembre le gros écart de températures jour/nuit a permis une belle maturation des anthocyanes et une belle conservation des arômes.
% vol	13.35
Sucres résiduels	0.3
Acidité totale (g/l H2SO4)	2.95
Acidité volatile (g/l H2SO4)	0.36
pH	3.72
SO2 total (mg/l)	82
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