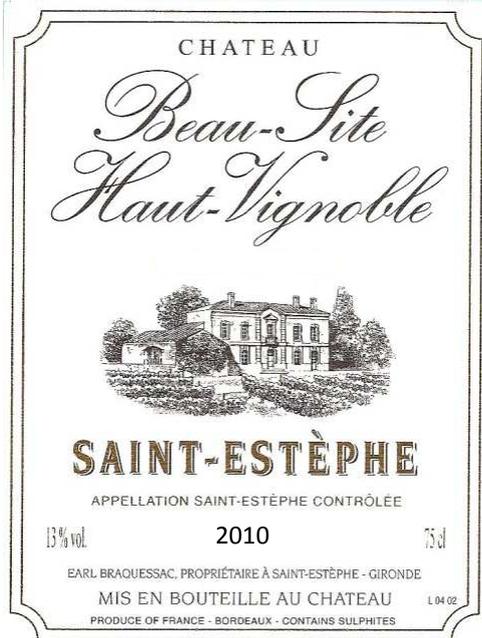


# FICHE TECHNIQUE

MILLESIME 2010



|   |   |
|---|---|
| <b>Nom</b>                              | Château<br>BEAU SITE HAUT VIGNOBLE  |
| <b>Appellation</b>                      | AOC<br>SAINT ESTEPHE (33)   |
| <b>Propriétaire<br/>Exploitant</b>      | BRAQUESSAC Jean-Louis<br>BRAQUESSAC Pierre  |
| <b>Raison sociale</b>                   | EARL BRAQUESSAC   |
| <b>Nature du sol</b>                    | $\frac{3}{4}$ Graves profondes<br>$\frac{1}{4}$ Argilo-calcaire   |
| <b>Superficie des<br/>vignes</b>        | 19.7 hectares   |
| <b>Age moyen des<br/>vignes</b>         | 34 ans  |
| <b>Cépages</b>                          | 55% Cabernet Sauvignon<br>40% Merlot<br>5% Petit Verdot   |
| <b>Vinification</b>                     | Traditionnelle, macération longue<br>avec contrôle des températures   |
| <b>Elevage</b>                          | 12 mois en barriques de chêne<br>français   |
| <b>Date de récolte</b>                  | Du 27 septembre au 14 octobre<br>2010   |
| <b>Conditions<br/>vendanges</b>         | De la floraison à la récolte les<br>températures douces et une<br>pluviométrie assez faible ont été<br>favorables à l'élaboration d'un vin<br>très fruité et équilibré avec une<br>bonne assise tannique : un très<br>grand millésime puissant et<br>d'excellente garde |
| <b>% vol</b>                            | 13.73   |
| <b>Sucres résiduels</b>                 | <2  |
| <b>Acidité totale<br/>(g/l H2SO4)</b>   | 3.32  |
| <b>Acidité volatile<br/>(g/l H2SO4)</b> | 0.33  |
| <b>pH</b>                               | 3.66  |
| <b>SO2 total (mg/l)</b>                 | 76  |
| <b>SO2 libre (mg/l)</b>                 | 25  |

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](http://www.chateau-beausitehautvignoble.com)