

# FICHE TECHNIQUE

## Millésime 2018

<b>Nom</b>	Château BEAU SITE HAUT VIGNOBLE
<b>Appellation</b>	AOC St-Estèphe
<b>Propriétaires Exploitants</b>	BRAQUESSAC Jean-Louis (Ingénieur Agronome, spé Viti) BRAQUESSAC Pierre (Œnologue de la faculté de Bordeaux)
<b>Nature du sol</b>	$\frac{3}{4}$ Graves profondes $\frac{1}{4}$ Argilo-calcaire
<b>Superficie des vignes</b>	22 hectares
<b>Encépagement</b>	52% Cabernet Sauvignon 43% Merlot 5 % Petit Verdot
<b>Vinifications</b>	Traditionnelle avec macération pré-fermentaire à froid, extraction par micro remontages en fonction du potentiel parcellaire et macération post-fermentaire avec contrôle des températures
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques de chêne français dont 30% en barriques neuve
<b>Date de récolte</b>	Du 19/09/2018 au 28/09/2018
<b>Conditions climatiques</b>	<p>Après une fin d'hiver frais et pluvieux, le printemps est tardif, doux et également pluvieux. Les premiers bourgeons apparaissent durant la première quinzaine d'avril.</p> <p>La floraison notée début juin présente une belle homogénéité . La combinaison douceur-humidité, idéale pour la prolifération du mildiou, constitue une menace permanente dans le vignoble. Si le beau temps fait son apparition dès la mi-juin, il faut attendre juillet pour voir un changement climatique radical.</p> <p>La véraison se déroule très harmonieusement fin juillet. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, la bonne alimentation hydrique, la météo estivale contribuent à la maturation des raisins.</p> <p>les vendanges 2018 ont été très précoces et se sont déroulées sous le soleil. Les raisins présentent richesse phénolique, richesse aromatique et maturation précoce des pellicules.</p> <p>2018 s'impose comme un très grand millésime.</p>

