

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2008

Domein: Château Beauséjour

Château Beauséjour, 15Ha groot, is gelegen op de rechteroever van de Dordogne, op de flanken van Montagne Saint-Emilion, op 4km van Saint-Emilion. Dit domein is een ware referentie voor de appellatie. De ouderdom van de wijnranken (sommige percelen werden reeds in 1901 aangeplant) en zijn magnifiek terroir met optimale blootstelling aan de zon, garanderen mooie wijnen met een lange bewaartijd.

Oppervlakte: 15ha

Druivensoorten: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Bodem: Klei- en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 45 jaar

Vinificatie:

Manuele oogst. Zorgvuldige handmatige selectie van de druiven. De vaten zijn voorzien van een systeem waarmee de temperatuur gecontroleerd wordt zodat de temperatuur volledig onder controle kan gehouden worden tijdens de fermentatie. Vinificatie volgens de traditionele Bordelese methode. Duur van de maceratie wordt gemeten en de remontages vinden – handmatig – om de 8 uur plaats. Malolactische gisting op vaten, gevolgd door *batonnage*.

Rijping: 20 maand

Alcoholgehalte: 14,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2008

Domaine: Château Beauséjour

Le Château Beauséjour est situé sur la rive droite de la Dordogne, sur le célèbre coteau de Montagne Saint-Emilion. Cette propriété est une véritable référence de l'appellation. L'âge élevé du vignoble (certaines parcelles ont été plantées en 1901 !) et un magnifique terroir avec ensoleillement exceptionnel, donnent un vin typé, de grande garde. Propriétaire Pierre Bernault, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt associe sur façon magnifique la générosité du merlot à la structure du cabernet.

Superficie: 15ha

Cépages: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 45 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. Seuls les raisins à parfaite maturité sont cueillis. Les baies ne sont pas foulées. Chaque cuve est équipée d'un système de régulation de température qui permet d'avoir un contrôle total des températures de fermentation. La vinification s'effectue selon la méthode traditionnelle bordelaise, en cuves. La durée de macération y est mesurée et les remontages se font à la main, toutes les 8 heures, afin d'obtenir une extraction parfaite des arômes. La fermentation malo-lactique est faite en fûts, suivie des opérations de batonnage afin de remettre les lies fines en suspension.

Elevage: 20 mois

Taux d'alcool: 14,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2010

Domein: Château Beauséjour

Château Beauséjour, 15Ha groot, is gelegen op de rechteroever van de Dordogne, op de flanken van Montagne Saint-Emilion, op 4km van Saint-Emilion. Dit domein is een ware referentie voor de appellatie. De ouderdom van de wijnranken (sommige percelen werden reeds in 1901 aangeplant) en zijn magnifiek terroir met optimale blootstelling aan de zon, garanderen mooie wijnen met een lange bewaartijd.

Oppervlakte: 15ha

Druivensoorten: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Bodem: Klei- en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 45 jaar

Vinificatie:

Manuele oogst. Zorgvuldige handmatige selectie van de druiven. De vaten zijn voorzien van een systeem waarmee de temperatuur gecontroleerd wordt zodat de temperatuur volledig onder controle kan gehouden worden tijdens de fermentatie. Vinificatie volgens de traditionele Bordelese methode. Duur van de maceratie wordt gemeten en de remontages vinden – handmatig – om de 8 uur plaats. Malolactische gisting op vaten, gevolgd door *batonnage*.

Rijping: 18 maand

Alcoholgehalte: 14,75%

Beschikbare volumes: 3L 6L

Verpakking: GIFTPACK CB1

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2010

Domaine: Château Beauséjour

Le Château Beauséjour est situé sur la rive droite de la Dordogne, sur le célèbre coteau de Montagne Saint-Emilion. Cette propriété est une véritable référence de l'appellation. L'âge élevé du vignoble (certaines parcelles ont été plantées en 1901 !) et un magnifique terroir avec ensoleillement exceptionnel, donnent un vin typé, de grande garde. Propriétaire Pierre Bernault, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt associe sur façon magnifique la générosité du merlot à la structure du cabernet.

Superficie: 15ha

Cépages: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 45 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. Seuls les raisins à parfaite maturité sont cueillis. Les baies ne sont pas foulées. Chaque cuve est équipée d'un système de régulation de température qui permet d'avoir un contrôle total des températures de fermentation. La vinification s'effectue selon la méthode traditionnelle bordelaise, en cuves. La durée de macération y est mesurée et les remontages se font à la main, toutes les 8 heures, afin d'obtenir une extraction parfaite des arômes. La fermentation malo-lactique est faite en fûts, suivie des opérations de batonnage afin de remettre les lies fines en suspension.

Elevage: 18 maand

Taux d'alcool: 14,75%

Volumes disponibles: 3L 6L

Conditionnement: GIFTPACK CB1

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2011

Domein: Château Beauséjour

Château Beauséjour, 15Ha groot, is gelegen op de rechteroever van de Dordogne, op de flanken van Montagne Saint-Emilion, op 4km van Saint-Emilion. Dit domein is een ware referentie voor de appellatie. De ouderdom van de wijnranken (sommige percelen werden reeds in 1901 aangeplant) en zijn magnifiek terroir met optimale blootstelling aan de zon, garanderen mooie wijnen met een lange bewaartijd.

Oppervlakte: 15ha

Druivensoorten: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Bodem: Klei- en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 45 jaar

Vinificatie:

Manuele oogst. Zorgvuldige handmatige selectie van de druiven. De vaten zijn voorzien van een systeem waarmee de temperatuur gecontroleerd wordt zodat de temperatuur volledig onder controle kan gehouden worden tijdens de fermentatie. Vinificatie volgens de traditionele Bordelese methode. Duur van de maceratie wordt gemeten en de remontages vinden – handmatig – om de 8 uur plaats. Malolactische gisting op vaten, gevolgd door *batonnage*.

Rijping: 18 maand

Alcoholgehalte: 14,75%

Beschikbare volumes: 0,75L 1,5L

Verpakking: CC12 CC6

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2011

Domaine: Château Beauséjour

Le Château Beauséjour est situé sur la rive droite de la Dordogne, sur le célèbre coteau de Montagne Saint-Emilion. Cette propriété est une véritable référence de l'appellation. L'âge élevé du vignoble (certaines parcelles ont été plantées en 1901 !) et un magnifique terroir avec ensoleillement exceptionnel, donnent un vin typé, de grande garde. Propriétaire Pierre Bernault, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt associe sur façon magnifique la générosité du merlot à la structure du cabernet.

Superficie: 15ha

Cépages: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 45 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. Seuls les raisins à parfaite maturité sont cueillis. Les baies ne sont pas foulées. Chaque cuve est équipée d'un système de régulation de température qui permet d'avoir un contrôle total des températures de fermentation. La vinification s'effectue selon la méthode traditionnelle bordelaise, en cuves. La durée de macération y est mesurée et les remontages se font à la main, toutes les 8 heures, afin d'obtenir une extraction parfaite des arômes. La fermentation malo-lactique est faite en fûts, suivie des opérations de batonnage afin de remettre les lies fines en suspension.

Elevage: 18 maand

Taux d'alcool: 14,75%

Volumes disponibles: 0,75L 1,5L

Conditionnement: CC12 CC6

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2012

Domein: Château Beauséjour

Château Beauséjour, 15Ha groot, is gelegen op de rechteroever van de Dordogne, op de flanken van Montagne Saint-Emilion, op 4km van Saint-Emilion. Dit domein is een ware referentie voor de appellatie. De ouderdom van de wijnranken (sommige percelen werden reeds in 1901 aangeplant) en zijn magnifiek terroir met optimale blootstelling aan de zon, garanderen mooie wijnen met een lange bewaartijd.

Oppervlakte: 15ha

Druivensoorten: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Bodem: Klei- en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 45 jaar

Vinificatie:

Manuele oogst. Zorgvuldige handmatige selectie van de druiven. De vaten zijn voorzien van een systeem waarmee de temperatuur gecontroleerd wordt zodat de temperatuur volledig onder controle kan gehouden worden tijdens de fermentatie. Vinificatie volgens de traditionele Bordelese methode. Duur van de maceratie wordt gemeten en de remontages vinden – handmatig – om de 8 uur plaats. Malolactische gisting op vaten, gevolgd door *batonnage*.

Rijping: 18 maand

Alcoholgehalte: 14,75%

Beschikbare volumes: 0,75L 1,5L

Verpakking: CC12 CC6

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2012

Domaine: Château Beauséjour

Le Château Beauséjour est situé sur la rive droite de la Dordogne, sur le célèbre coteau de Montagne Saint-Emilion. Cette propriété est une véritable référence de l'appellation. L'âge élevé du vignoble (certaines parcelles ont été plantées en 1901 !) et un magnifique terroir avec ensoleillement exceptionnel, donnent un vin typé, de grande garde. Propriétaire Pierre Bernault, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt associe sur façon magnifique la générosité du merlot à la structure du cabernet.

Superficie: 15ha

Cépages: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 45 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. Seuls les raisins à parfaite maturité sont cueillis. Les baies ne sont pas foulées. Chaque cuve est équipée d'un système de régulation de température qui permet d'avoir un contrôle total des températures de fermentation. La vinification s'effectue selon la méthode traditionnelle bordelaise, en cuves. La durée de macération y est mesurée et les remontages se font à la main, toutes les 8 heures, afin d'obtenir une extraction parfaite des arômes. La fermentation malo-lactique est faite en fûts, suivie des opérations de batonnage afin de remettre les lies fines en suspension.

Elevage: 18 maand

Taux d'alcool: 14,75%

Volumes disponibles: 0,75L 1,5L

Conditionnement: CC12 CC6

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domein: Château Beauséjour

Château Beauséjour, 15Ha groot, is gelegen op de rechteroever van de Dordogne, op de flanken van Montagne Saint-Emilion, op 4km van Saint-Emilion. Dit domein is een ware referentie voor de appellatie. De ouderdom van de wijnranken (sommige percelen werden reeds in 1901 aangeplant) en zijn magnifiek terroir met optimale blootstelling aan de zon, garanderen mooie wijnen met een lange bewaartijd.

Oppervlakte: 15ha

Druivensoorten: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Bodem: Klei- en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 45 jaar

Vinificatie:

Manuele oogst. Zorgvuldige handmatige selectie van de druiven. De vaten zijn voorzien van een systeem waarmee de temperatuur gecontroleerd wordt zodat de temperatuur volledig onder controle kan gehouden worden tijdens de fermentatie. Vinificatie volgens de traditionele Bordelese methode. Duur van de maceratie wordt gemeten en de remontages vinden – handmatig – om de 8 uur plaats. Malolactische gisting op vaten, gevolgd door *batonnage*.

Rijping: 18 maand

Alcoholgehalte: 14,75%

Beschikbare volumes: 0,375L 0,75L 1,5L

Verpakking: CC24 CC12 CC6

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2014

Domaine: Château Beauséjour

Le Château Beauséjour est situé sur la rive droite de la Dordogne, sur le célèbre coteau de Montagne Saint-Emilion. Cette propriété est une véritable référence de l'appellation. L'âge élevé du vignoble (certaines parcelles ont été plantées en 1901 !) et un magnifique terroir avec ensoleillement exceptionnel, donnent un vin typé, de grande garde. Propriétaire Pierre Bernault, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt associe sur façon magnifique la générosité du merlot à la structure du cabernet.

Superficie: 15ha

Cépages: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 45 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. Seuls les raisins à parfaite maturité sont cueillis. Les baies ne sont pas foulées. Chaque cuve est équipée d'un système de régulation de température qui permet d'avoir un contrôle total des températures de fermentation. La vinification s'effectue selon la méthode traditionnelle bordelaise, en cuves. La durée de macération y est mesurée et les remontages se font à la main, toutes les 8 heures, afin d'obtenir une extraction parfaite des arômes. La fermentation malo-lactique est faite en fûts, suivie des opérations de batonnage afin de remettre les lies fines en suspension.

Elevage: 18 maand

Taux d'alcool: 14,75%

Volumes disponibles: 0,375L 0,75L 1,5L

Conditionnement: CC24 CC12 CC6

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2015

Domein: Château Beauséjour

Château Beauséjour, 15Ha groot, is gelegen op de rechteroever van de Dordogne, op de flanken van Montagne Saint-Emilion, op 4km van Saint-Emilion. Dit domein is een ware referentie voor de appellatie. De ouderdom van de wijnranken (sommige percelen werden reeds in 1901 aangeplant) en zijn magnifiek terroir met optimale blootstelling aan de zon, garanderen mooie wijnen met een lange bewaartijd.

Oppervlakte: 15ha

Druivensoorten: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Bodem: Klei- en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 45 jaar

Vinificatie:

Manuele oogst. Zorgvuldige handmatige selectie van de druiven. De vaten zijn voorzien van een systeem waarmee de temperatuur gecontroleerd wordt zodat de temperatuur volledig onder controle kan gehouden worden tijdens de fermentatie. Vinificatie volgens de traditionele Bordelese methode. Duur van de maceratie wordt gemeten en de remontages vinden – handmatig – om de 8 uur plaats. Malolactische gisting op vaten, gevolgd door *batonnage*.

Rijping: 18 maand

Alcoholgehalte: 14,75%

Beschikbare volumes: 0,375L 0,75L 1,5L 3L

Verpakking: CC24 CC12 CC6 GIFTPACK

Château Beauséjour



BORDEAUX, MONTAGNE SAINT-EMILION, FRANKRIJK

Millésime 2015

Domaine: Château Beauséjour

Le Château Beauséjour est situé sur la rive droite de la Dordogne, sur le célèbre coteau de Montagne Saint-Emilion. Cette propriété est une véritable référence de l'appellation. L'âge élevé du vignoble (certaines parcelles ont été plantées en 1901 !) et un magnifique terroir avec ensoleillement exceptionnel, donnent un vin typé, de grande garde. Propriétaire Pierre Bernault, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt associe sur façon magnifique la générosité du merlot à la structure du cabernet.

Superficie: 15ha

Cépages: 70% Merlot
30% Cabernet Franc

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 45 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. Seuls les raisins à parfaite maturité sont cueillis. Les baies ne sont pas foulées. Chaque cuve est équipée d'un système de régulation de température qui permet d'avoir un contrôle total des températures de fermentation. La vinification s'effectue selon la méthode traditionnelle bordelaise, en cuves. La durée de macération y est mesurée et les remontages se font à la main, toutes les 8 heures, afin d'obtenir une extraction parfaite des arômes. La fermentation malo-lactique est faite en fûts, suivie des opérations de batonnage afin de remettre les lies fines en suspension.

Elevage: 18 maand

Taux d'alcool: 14,75%

Volumes disponibles: 0,375L 0,75L 1,5L 3L

Conditionnement: CC24 CC12 CC6 GIFTPACK