

Château Haut-Beauséjour

SAINT-ESTEPHE



Fondé en 1992 par Jean-Claude Rouzaud, oenologue et Président de Louis Roederer, le Château Haut-Beauséjour est né d'une sélection de parcelles issues de deux crus bourgeois, les Châteaux Picard et Beauséjour. Le cru, qui a bénéficié des soins apportés par la célèbre maison de champagne, est devenu une valeur sûre de l'appellation.

Désormais concentré sur 5 hectares de parcelles plantées sur un terroir de graves argilo calcaires, le vignoble de 30 ans en moyenne, jouit d'une situation idéale à Saint-Estèphe, au cœur des Grands Crus Classés de l'appellation.

Reconnus depuis longtemps pour leur qualité, les vins sont gourmands et généreux. Le millésime 2018 est le premier produit par la famille Rousseau, également propriétaire du Château Laffitte Carcasset, Cru bourgeois à Saint-Estèphe.

Surface :	5 ha
Sol et sous-sol :	Grave garonnaise sur sous-sol argilo-calcaire
Encépagement :	Cabernet Sauvignon 15 %, Merlot 85 %
Age du vignoble :	30 ans
Oenologue conseil :	Hubert de Bouïard

Millésime 2018

2018 est un millésime solaire et exigeant. Après un printemps doux mais pluvieux, marqué par une forte pression mildiou, l'ensoleillement durable a permis de sauver le millésime. Les températures caniculaires ont profité aux beaux terroirs de graves argileuses, particulièrement favorisés dans les années de sécheresse.

Les raisins présentent les meilleures caractéristiques : richesse phénolique, richesse aromatique et maturation précoce des pellicules. 2018 est **un très grand millésime.**

Assemblage:	80 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon
Vendanges :	du 17 septembre au 10 octobre 2018
Elevage :	12 mois en fûts de chênes français 40% de barriques neuves
Vinification :	En cuve, traditionnelle avec une extraction douce.
Alcool :	14 °
Potentiel de garde :	10-15 ans