

CHATEAU BEAUSEJOUR FRONSAC



LOKALITA: Francie,
Bordeaux/ AOC Fronsac

ODRŮDY: 85 % Merlot, 10 %
cabernet Sauvignon a 5 %
Cabernet Franc

ROČNÍ PRODUKCE: 18.000
LAHVÍ

PODLOŽÍ: vápenaté půdy
s železitým podloží

ROZLOHA VINIC: 23 ha

TOP VÍNO: Chateau
Beausejour prestige

TECHNOLOG: Françoise
Melet (matka) & Véronique
Guilhamon (dcera).

Vinařství bylo založeno v roce 1870 a již po pět generací rodině Sudratů stejně jako Chateau Bel – Air z Pomerolu se vinaření předává z matky na dceru. Zámek Beauséjour leží na nad záhyby toku řeky Dordogne a nachází se v místě, které prodlužuje pahorek Fronsac směrem na severovýchod. Na severo-východně orientovaných a dobře prosluněných stranách vinice produkuje jemná a delikátní vína. Réva roste bez použití jakýchkoliv chemických produktů. 6ádné fungicidy nebo herbicidy atd. Sází na velmi náročnou manuální práci ve vinohradě. Správné řez révy, redukci olistění, redukci výnosu. U sklizně bohužel již praktikují kombinaci mechanické sklizně s manuální. Bohužel, stejně jako v mnoho jiných vinařství bojují s nedostatkem pracovníků a dnešní moderní technika je již velmi šetrná k révě i hroznům.

Jako konzultant –
enolog pomáhá
Arnaud Chambolle z
Oenoconseil Rive
Droite.



ČERVENÁ VÍNA:

Chateau Beausejour cuvée prestige

ODRŮDY: 100 % Merlot

VINICE: orientace severovýchod až východ. Půdy jsou vápenaté s železitým podložím. Hustota výsadby je 5000 keřů na ha.

VINIFIKACE: Po vylisování leží 20 dní na slukách za kontrolované teploty. Následně zraje 12 až 18 měsíců na barikových sudech z 1/3 nových. Délka zrání se mění v závislosti na ročníku.

OCEŇENÍ: 2018: Guide Hachette 1*, Concours Régional des Vins d'Aquitaine: Gold medal, 2017: Guide Hachette 2*, Concours Régional des Vins d'Aquitaine: silver medal. Vert de Vin : Jonathan Choukroun Chicheportiche – 88, 2016: Anthocyanes Yohan Castaing: 15–16, Yves Beck: 92-94

James Suckling: 91-92, Le Point Jacques Dupont: 15,5, La Revue des Vins de France : 14,5–15

