

# CHATEAU BEAUSEJOUR HOSTENS

## AOC HAUT-MEDOC



### HISTORIQUE :

« Le Château Beau-Séjour, anciennement Château Raymond Louis et Paché, a une exposition merveilleuse ». (Féret – Edition de 1929) Ce domaine de 10 hectares, exploité par Pascal Hostens, produit un vin profond, dense et fruité. Beauséjour Hostens est l'association du nom du lieu-dit et du nom du propriétaire.

### TERROIR :

Graves Garonnaises et argilo-calcaire.

### SUPERFICIE :

10 hectares

### ENCEPAGEMENT :

55 % Merlot.  
45 % Cabernet Sauvignon.

### CULTURE :

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermorégulées  
Cuvaion de 3 semaines minimum.  
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

### SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.  
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.  
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.  
Le produit s'accorde avec des viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis et des fromages : Comté, brebis, camembert.

### RECOMPENSES :

#### MILLESIME 2019 :

Or Paris 2022.

#### MILLESIME 2018 :

Argent Bordeaux 2021.

#### MILLESIME 2016 :

Argent Concours Agricole de Paris 2018.

#### MILLESIME 2014 :

91 / Argent Decanter 2017.

#### MILLESIME 2012 :

Bronze Decanter 2015.  
Commended IWC 2016.

