

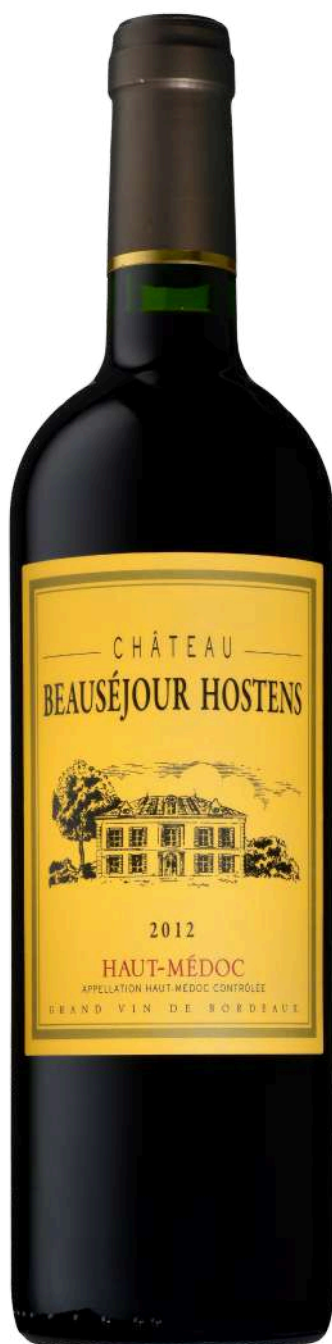
# UCM

UNION DES CAVES  
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

## CHATEAU BEAUSEJOUR HOSTENS

AOC HAUT-MEDOC



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.



Graves Garonnaises et argilo-calcaire.  
10 hectares.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves Inox thermo-régulées. Cuvaision de 3 semaine minimum. Mise en bouteille sous vide d'air à la propriété.



55 % Merlot.  
45% Cabernet Sauvignon.



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.



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 produits s'accorde avec des viandes: Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis et des fromages: Comté, brebis, vieux gouda.



MILLESIME 2020 : Or Paris 2023, 2\*\* guide hachette.

MILLESIME 2019 : Or Paris 2022, 2\*\* guide Hachette.

MILLESIME 2018 : Argent Bordeaux 2021.

MILLESIME 2016 : Argent Concours Agricole de Paris 2018.



UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

[ucm@medoc-export.com](mailto:ucm@medoc-export.com)

[www.medoc-export.com](http://www.medoc-export.com)