



*Château*  
**BEAUSÉJOUR**



**PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION**

VIN BIODYNAMIQUE

*Famille Dupuy*

**CHÂTEAU  
BEAUSÉJOUR**

*Cuvée Tradition*

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION



● VIGNOBLE

SURFACE

20 Ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans / 40 years

TERROIR

Argilo-calcaire - sous-sol rocheux - terroir très ancien / Clay-limestone - rocky subsoil - very old terroir

CÉPAGES

70% Merlot - 30% Cabernet Franc

MÉTHODE DE CULTURE

Biologique / Organic  
Biodynamique / Biodynamic

● VINIFICATION

Levures autochtones / Natural yeasts

Vinification en cuves inox thermo-régulées / Vinification in thermo-regulated stainless steel vats

Longue cuvaison (un mois) / Long vatting time (one month)

Elevage en cuves inox / Ageing in thermo-regulated stainless steel vats

● NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE

Rubis - belle intensité / Ruby red - good intensity

NEZ

Notes florales - fruits rouges / Floral notes - red fruits

BOUCHE

Belle fraîcheur - souple et fruité / Beautiful freshness - supple and fruity