



Chateau Beausejour Hostens AOP Haut Medoc



DRUIF MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON

55 % Merlot / 45 % Cabernet Sauvignon.

APPELATIE HAUT-MÉDOC

Château Beau-Séjour (voormalig Château Raymond Louis et Pachté), is een domein van 10 hectare dat beheerd wordt door Roland en Pascal Hostens. *Terroir* Het typische grind van de Garonne-regio, klei en kalksteen. *Klimaat* De Médoc heeft een maritiem klimaat onder invloed van de Atlantische oceaan. De warme Golfstroom en de Gironde temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers en een lange, zonnige herfst. De regio wordt tegen de zeewind beschermd door de kuststrook met dennenbossen die bijna parallel aan de regio loopt. Tot grote zorg van de wijnboer beginnen de oogst-tijd en het regenseizoen ongeveer gelijktijdig. Als de regen vroeg is, zullen niet alle druiven rijp zijn. Als de regen laat komt, tijdens de oogst, kunnen de druiven verliezen aan concentratie. Statistici hebben opgemerkt dat er op klimaatgebied elke tien jaar een patroon is van drie goede jaren, drie slechte jaren en vier gemiddelde jaren. Soms wordt de normaal gesproken milde regio ruw herinnerd aan haar noordelijke ligging. In februari 1956 was er een strenge vorstperiode met temperaturen onder -18°C. Ook sluimert er altijd de angst dat de ijsheiligen de juist uitgelopen wijnstokken beschadigen in de eerste weken van mei.

WIJNBOUW + VINIFICATIE + ELEVAGE

Oogst De druiven worden geselecteerd aan de wijnstok. *Vinificatie* Traditionele vinificatie van de Medoc in temperatuurgeregelde inox vaten. *Elevage* Opvoeding op eikenhouten vaten gedurende 12 maanden. Botteling op het domein

DEGUSTATIE

Proeven Een zeer intense, geconcentreerde en fruitige wijn


Eten Vlees: rundsgebraad, gegrild tussenribstuk, eendenborst, wild. Kazen: Comté, Camembert en schapenkaas / Gebakken rood vlees, barbecue, lamsvlees, wild

PALMARES + PERS + MEDAILLES

 Gold - Paris - Concours général agricole à 2022 -mill 2019

 ** - Guide Hachette 2022 -mill 2019

 Gold - Bordeaux - Concours (Vins d'Aquitaine) 2021 -mill 2018

 Argent/Silver - Paris - Concours général agricole à 2018 -mill 2016

MÉDOC EXPORT (CONV. HVE)

1. Voorstelling: L'Union des Caves du Médoc brengt 4 wijnkelders uit de Médoc en enkele onafhankelijke wijnbouwers samen. De unie werd opgericht in 2004 en biedt een grote keuze aan voornamelijk Medoc-wijnen, vaak met medaille (behaald op een internationaal concours), en steeds aan de beste prijzen.
2. Wijngaard: 8822 hectare, grotendeels verdeeld over de appellaties Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Saint-Estèphe en Pauillac en behandeld volgens de principes van duurzame landbouw.
3. Oogst: dankzij onze flexibiliteit oogsten we op het optimale moment perfect gezonde en rijpe druiven. We hanteren een mix van mechanische (70%) en manuele oogst (30%).
4. Wijnkelder: onze belangrijkste kelder bevindt zich in Listrac-Médoc en behaalde het ISO 14001-certificaat. Op advies van Eric Boissenot, een van 's werelds grootste oenologen, geven we voorrang aan eenvoudige maar bewezen technieken om grote Médoc-klassiekers te maken, vol fruit en elegantie. De moderne uitrusting (volledig thermo-gereguleerd) laat ons toe elk type druif te behandelen met respect voor het terroir.
5. Wijnen: Door de eigenheid van elk type terroir krijgt elke wijn zijn specifieke karakter. De kwaliteit wordt jaarlijks beloond met meer dan 30 medailles en onderscheidingen in Parijs, Bordeaux en Brussel.
6. Eco: Beredeneerde Landbouw, in conversie naar Haute Valeur Environnementale. Gamme wijnen BIO of zonder toegevoegd sulfiet.