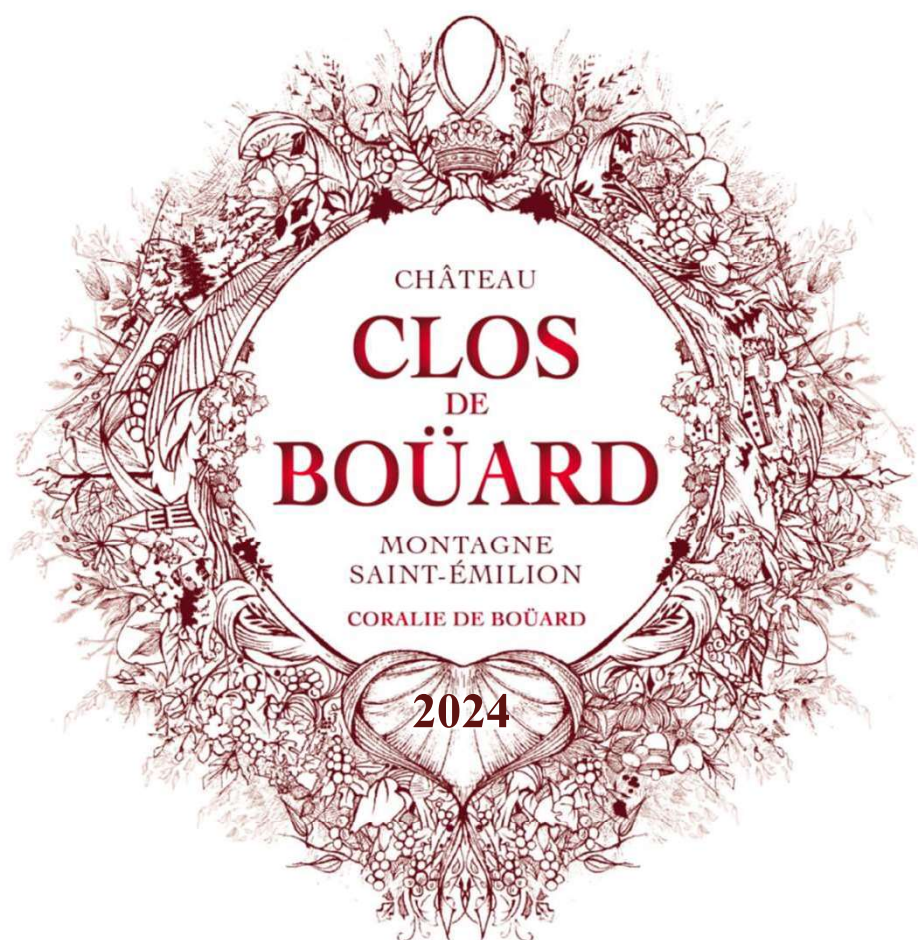




- FICHE TECHNIQUE -

CHÂTEAU
CLOS
DE
BOÛARD

Vignoble : 30 hectares (en production)

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Sol : Coteaux argilo calcaires exposés au Sud

Âge moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : 66% Merlot, 25% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon

Production : 45 hectolitres par hectare

Assemblage : 85 % Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Sélection : manuelle et table de tri Mistral à œil optique

Œnologue consultant : Hubert de Boüard de Laforest

Wine-Maker : Coralie de Boüard de Laforest

Vinification : macération pré-fermentaire de 8 – 10°C

Fermentation alcoolique – Macération de 3 à 5 semaines

Fermentation malolactique en barrique neuve

Vinification intégrale sur une sélection parcellaire, pigeage manuel

Élevage : 18 mois en barrique neuve 30% et barrique de 1 vin 30%

Date de vendanges : du 12 au 30 septembre

Degré d'alcool 13% vol.

Château CLOS de BOÛARD
10, route de Saint-Christophe
Lieu-dit-Musset - 33570 Montagne

Tél : +33.5.57.25.43.37

www.chateauclosdebouard.com - c.debouard@chateauclosdebouard.com

