



- 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 8 au 25 septembre

Degré d'alcool : 14,5°

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

Tél : +33.5.57.25.43.37

[www.chateauclosdebouard.com](http://www.chateauclosdebouard.com) - [c.debouard@chateauclosdebouard.com](mailto:c.debouard@chateauclosdebouard.com)

