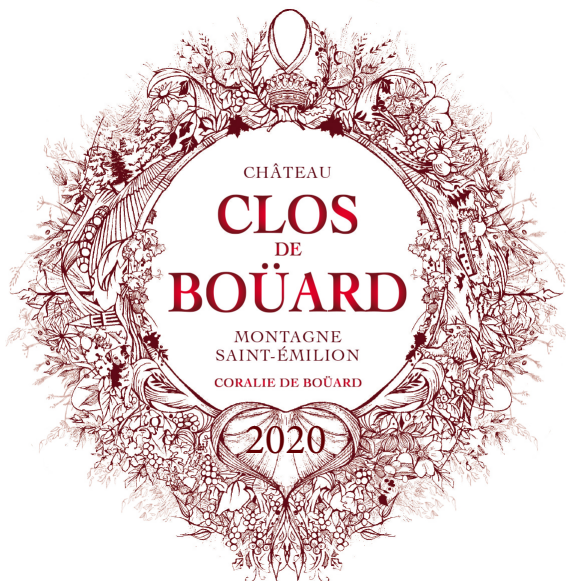




CHÂTEAU  
**CLOS**  
DE  
**BOÛARD**

MONTAGNE  
SAINT-ÉMILION

---



- FICHE TECHNIQUE -

CHÂTEAU  
**CLOS**  
DE  
**BOÛARD**  
MONTAGNE  
SAINT-ÉMILION

---



**Vignoble** : 30 hectares (en production)

**Appellation** : Montagne Saint-Émilion

**Sol** : coteaux argilo calcaire exposés au Sud

**Âge moyen des vignes** : 40 ans

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

**Production** : 45 hectolitres par hectare

**Sélection** : manuelle et table de tri Mistral et machine 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

Vinification intégrale sur une sélection parcellaire, pigeage manuel

**Élevage** : 18 à 24 mois en barriques neuves 30%  
et barriques 1 vin 30%

**Date de vendanges** : du 18 septembre au 3 octobre

**Degré d'alcool** : 14,5°



10, route de Saint-Christophe  
Lieu-dit Musset - 33570 Montagne  
Tél. : +33 (0)5 57 25 25 13  
[www.chateauclosdebouard.com](http://www.chateauclosdebouard.com) - [c.debouard@closdebouard.com](mailto:c.debouard@closdebouard.com)

