

CHÂTEAU
BOLAIRE

BORDEAUX SUPÉRIEUR



Château Bolaire

AOC Bordeaux supérieur (Bordeaux), Rouge 2019

LE VIN

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez

Gérante : Isabelle Mulliez

Régisseur : Jérôme Pineau

Directeur : Yannick Reyrel

Œnologue : Christophe Coupez

Superficie / Densité de plantation : 6,47 ha / 5000 à 6000 pieds/ha

LE MILLÉSIME

La canicule estivale, avec seulement 65 mm de pluies entre le 15 juin et le 08 septembre 2019 a permis la récolte de baies très saines, certes de petite taille mais d'une grande puissance aromatique. Les vendanges se sont étalées du 26 septembre au 18 octobre pour permettre à chaque parcelle d'atteindre sa parfaite maturité. Patience a été notre maître mot tout au long de la phase de récolte. Le terroir de palus de Château Bolaire ayant le moins souffert du stress hydrique, était, cette année, le plus précoce. Château Bolaire 2019 et son assemblage 50% Petit Verdot - 50% Merlot offre une couleur prune intense, des tannins explosifs et ce bouquet épicié et fruité si particulier au Petit Verdot.

TERROIR

Palus sec (ancienne île de la Garonne)

A LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale H. V. E. : Reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoublage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines des ceps en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

VINIFICATION

Lors de la vinification, l'extraction est faite le plus délicatement possible :

- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) pendant 10 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc sans le déstructurer.
- Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

ELEVAGE

30 % de bois neuf. Durée : 12 à 14 mois

CÉPAGES

Merlot 50%, Petit verdot 50%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.63

Age moyen des vignes: 34 ans

Volume de production: 26 000 bouteilles

