



- FICHE TECHNIQUE -

CHÂTEAU
CLOS
DE
BOÜARD
MONTAGNE
SAINT-ÉMILION

Vignoble : 30 hectares (en production).

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Sol : Argilo – calcaire

Âge moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : Merlot 19 ha 62

Cabernet Franc 7 ha 34

Cabernet Sauvignon 2 ha 59

Production : 35 hecto / ha

Sélection : manuelle et table de tri Mistral et machine à oeil 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, 50 % barriques neuves

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