



- FICHE TECHNIQUE -

# La DAME 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** : 10 à 14 mois, 30 % barriques neuves

**Assemblage** : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon