

CHÂTEAU  
BOLAIRE

BORDEAUX SUPÉRIEUR



Château Bolaire, AOC Bordeaux supérieur, rouge 2021  
AOC Bordeaux supérieur, rouge 2021

LE VIN

Propriétaires : Treasury Wine Estates France

Gérant : Sébastien LONG

Régisseur : Jean Michel BAUDRIT

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

LE MILLÉSIME

Le millésime 2021 a été marqué par un fort épisode de gel début avril provoquant de gros dégâts par endroits. De par sa proximité immédiate de la Garonne, les vignes de château Bolaire ont été complètement épargnées pour nous donner une très belle récolte. La floraison fin mai et la véraison sur la deuxième quinzaine de juillet se sont déroulées sans encombre dans la moyenne trentenaire. Nous avons ainsi pu attendre la pleine maturité des raisins avec les vendanges de merlot fin septembre et celles des petits verdots sur la première quinzaine d'octobre.

Château Bolaire 2021 et son assemblage 35% Petit Verdot - 65% Merlot offre une couleur prune intense, des tanins explosifs et un bouquet épicé et fruité si particulier de ces cépages.

TERROIR

Argileux (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 dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines du cep 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 (7-8°C) pendant 5 à 6 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc sans le déstructurer.
- Macération post fermentaire : 10 jours en moyenne à 25°C pour affiner les tanins.

ELEVAGE

Durée : 12 à 14 mois

CÉPAGES

Merlot 65%, Petit verdot 35%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.60

Age moyen des vignes: 36 ans

Volume de production: 35 000 bouteilles

