



- FICHE TECHNIQUE -

DAME DE BOÛARD

Vignoble : 30 hectares (en production)
Appellation : Montagne Saint-Émilion
Sol : côteaux 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, 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 : 10 à 14 mois,
en barriques neuves 15% et barriques 1 vin 15%
Date de vendanges : du 18 septembre au 3 octobre
Degré d'alcool : 14,5°



Château CLOS de BOÛARD
10, route de Saint-Christophe
Lieu-dit-Musset - 33570 Montagne
Tél : +33.5.57.25.25.13

www.chateauclosdebouard.com - c.debouard@chateauclosdebouard.com

