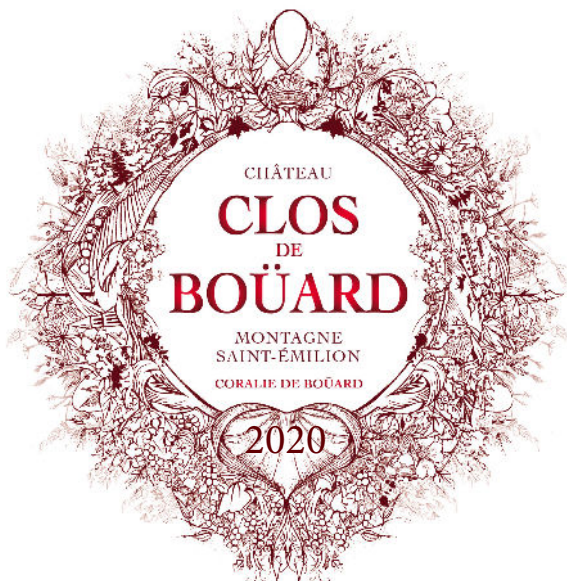




CHÂTEAU
CLOS
DE
BOÛARD

MONTAGNE
SAINT-ÉMILION



- FICHE TECHNIQUE -

CHÂTEAU
CLOS
DE
BOÜARD

MONTAGNE
SAINT-ÉMILION



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 et 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 : 18 à 24 mois en barriques neuves 30%
et barriques 1 vin 30%

Date de vendanges : du 18 septembre au 3 octobre

Degré d'alcool : 14,5°



10, route de Saint-Christophe
Lieu-dit Musset - 33570 Montagne

Tél. : +33 (0)5 57 25 25 13

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

