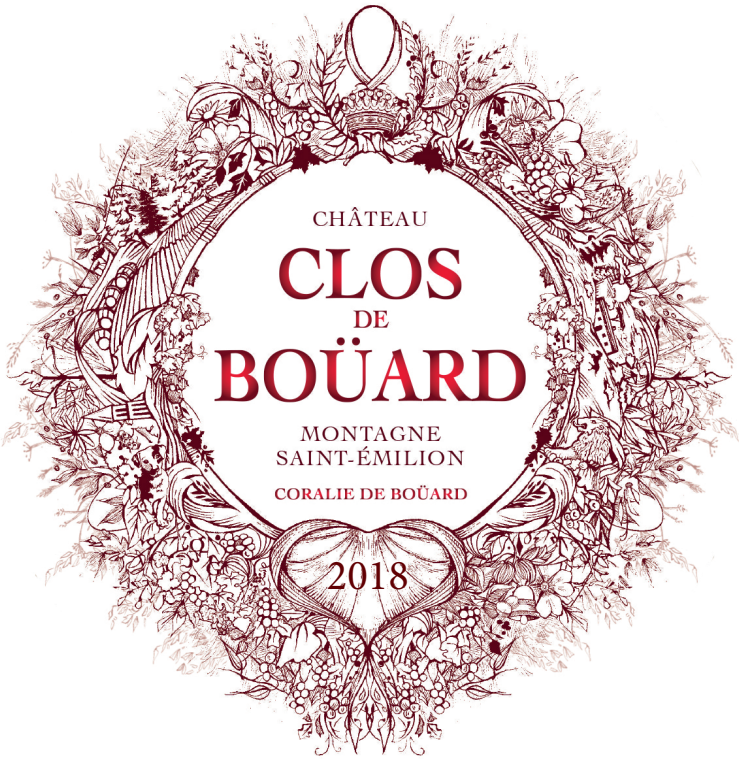

- FICHE TECHNIQUE -

CHÂTEAU

CLOS DE BOÜARD

MONTAGNE
SAINT-ÉMILION

Vignoble : 30 hectares (en production).

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Sol : Côteaux argilo calcaire exposés au Sud

Âge moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : 66% Merlot, 25% Cabernet Franc,
9% Cabernet Sauvignon

Production : 45 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, 60 % barriques neuves

Assemblage 2018 : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

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