



- FICHE TECHNIQUE -

DAME DE BOÜARD

Vignoble : 30 hectares (en production)

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Sol : Côteaux argilo calcaire exposés au Sud

Âge moyen des vignes : 40 ans

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

Production : 45 hecto / ha

Sélection : manuelle, 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 2019 : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Dates de vendanges : 25 septembre au 9 octobre

Degrés d'alcool : 15 °



10, route de Saint-Christophe
Lieu Dit musset - 33570 Montagne
Tél :05.57.25.43.37
www.chateauclosdebouard.com -
c.debouard@closdebouard.com

