



- 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

**Cépages :** 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,  
barriques neuves 15% et barriques 1 vin 15%

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

