



- FICHE TECHNIQUE -

DAME DE BOÜARD

Vignoble : 30 hectares (en production)

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Sol : Coteaux argilo calcaires exposés au Sud

Âge moyen des vignes : 40 ans

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

Production : 45 hectolitres par hectare

Assemblage : 60 % Merlot, 40% Cabernet Franc

Sélection : manuelle et table de tri Mistral à œil optique

Cœnologue 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

Élevage : 10 à 14 mois en barrique neuve 15% et barrique de 1 vin 15%

Date de vendanges : du 11 au 20 septembre

Degré d'alcool : 13,5 °

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

Tél : +33.5.57.25.43.37

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

