



FAMILLE
BOUEY
VITICULTEURS DEPUIS 1821

CUVÉE
58

Assemblage
MERLOT
CABERNET SAUVIGNON

BORDEAUX
Vendange 2019
FRANCE



CUVÉE 58

A O C B O R D E A U X
2 0 1 9

58 est un clin d'oeil à 1958, date de création de la Maison Bouey par Roger Bouey (1901-2000). Un tournant dans l'histoire de la Famille Bouey, viticulteurs depuis 1821, qui commence alors une nouvelle aventure internationale.

Symbolique par définition, cette cuvée ne pouvait être issues que de ce magnifique terroir qui a vu naître et prospérer cette famille : Bordeaux.

TERROIR:

Sur les bords de l'Atlantique, le terroir bordelais est influencé par un climat océanique et par une grande variété de sols. Ici nous découvrons toute la richesse et la ressource d'un sol argilo calcaire.

CÉPAGES:

Merlot et Cabernet Sauvignon

VINIFICATION:

Elevage en cuve, pour préserver le fruit.

DÉGUSTATION:

Son nez est marqué par les fruits frais, la groseille, la cerise et la mûre. La bouche est ample soutenue par des tanins souples et soyeux, sans aucune astringence. Une finale fraîche toute en longueur.

DEGRÉ:

14,5C°



CUVÉE 58

A O C B O R D E A U X
2 0 1 9

“58” is a nod to 1958, the year in which Roger Bouey (1901-2000) founded Maison Bouey. This marked a turning point for the Bouey Family, taking them to foreign shores after more than a century of strictly local winemaking.

This highly symbolic wine could not be made anywhere but the magnificent vineyards of Bordeaux. This is where the family first planted its roots, and where they have thrived.

SOIL:

Along the Atlantic coast, the Bordeaux appellation is influenced by an oceanic climate and by diversified soils. Here we discover the richness of a clay limestone soil.

GRAPE VARIETIES:

Merlot & Cabernet Sauvignon

VINIFICATION:

Ageing in vat to preserve the fruit aromas.

TASTING:

The nose is marked by fresh fruits, currant, cherry and blackberry. The palate is full, supported by soft, silky tannins, without any astringency. A fresh finish all in length.

DEGRE:

14,50% ABV