



# LES PARCELLES N°8

# B O R D E A U X 2 O 1 9

# LA METHODE PARCELLAIRE:

La méthode d'élevage et d'assemblage du vin par parcelle repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse des composantes naturelles du micro-terroir qui lui donne naissance: la nature du sol, le cépage, le microclimat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. En partenariat avec Stéphane Derenoncourt, la Famille Bouey a choisi les meilleures parcelles dans des appellations iconiques de la région bordelaises pour donner naissance à des vins d'une grande élégance, véritable expression de leur terroir.

#### TERROIR:

La richesse du terroir bordelais réside dans la diversité de ses sols. La douceur de son climat, son ensoleillement, les proximités de ses rives font le rayonnement mondial de ce triangle d'or. En partenariat avec Stéphane Derenoncourt, la Famille Bouey a sélectionné et vinifié 27 parcelles provenant de différents types de sols : argile pour la structure, graves pour la finesse et empreinte des sols calcaires pour la complexité aromatique. Ainsi, Les Parcelles réunissent l'excellence de la pluralité de ce magnifique terroir que compose Bordeaux.

# CÉPAGES:

100% Merlot

## **VINIFICATION:**

La fermentation est réalisée à 28°C en cuves inox ou béton suivi d'une macération de 20 jours. L'extraction est faîte par remontage et délestage, le soutirages en fonction de la dégustation. Enfin l'élevage est de 6 mois en cuves et barriques.

## **DÉGUSTATION:**

Ce vin arbore une robe rouge intense aux reflets violet. Le nez présente des notes de fruits frais. Bel équilibre en bouche avec des tannins ronds et soyeux amenant beaucoup d'élégance à ce vin.

**DEGRÉ**: 13,5%.vol









