



FAMILLE  
**BOUEY**  
VITICULTEURS DEPUIS 1821

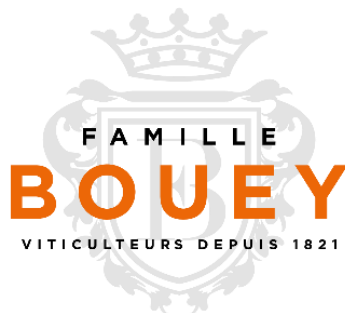
LES PARCELLES  
**N°1**

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
MERLOT - CABERNET-SAUVIGNON  
Vendange 2015

*Issu de parcelles d'exception, ce vin est la parfaite  
synthèse d'un sol, cépage, microclimat, exposition  
soleil, aridité ou humidité. Sélectionné et vinifié avec  
passion et précision par la Famille Bouey et Stéphane  
Derenoncourt pour obtenir un vin identitaire et  
singulier, parfait reflet d'un terroir remarquable.*

FRANCE

754403



# LES PARCELLES N°1

SAINT EMILION GRAND CRU

2015

#### 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:

Saint-Émilion est considéré comme la plus vieille cité viticole de France, reconnue pour l'extraordinaire variété de son vignoble couvrant 5500 ha. Parmi ces derniers se trouve notre parcelle, dans la commune de Saint Christophe des Bardes posée sur plateau de Saint-Émilion constitué d'une succession de strates calcaires à astéries. En surface, le calcaire s'est transformé en un sol de cailloutis calcaires mêlés à de l'argile. Ce terroir froid permet un niveau d'acidité toujours bien équilibré et une grande complexité aromatique. Les vins sont ici chaleureux, puissants, charpentés et d'une belle couleur grenat intense. Ils se montrent aptes à un bon vieillissement.

#### CÉPAGES:

Merlot et Cabernet Sauvignon

#### VINIFICATION & ELEVAGE:

La fermentation est faite à 30°C en cuves béton. Puis vient la macération de 25 jours et l'extraction par remontage et délestage. Le soutirages est réalisé en fonction de la dégustation. L'élevage est de 18 mois en barriques (1/3 neuves, 1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins)

#### DÉGUSTATION:

Il allie puissance et rondeur. Parcelle N°1 2015 est intensément fruité. On découvre une parfaite acidité qui apporte à ce millésime tout son équilibre. La finale est longue et agréable. Il saura séduire les amateurs de vins puissants.

DEGRÉ: 14% vol.

“

Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux  
vinificateur de Bordeaux.

WINE SPECTATOR

”

