



FAMILLE
BOUEY
VITICULTEURS DEPUIS 1821

LES PARCELLES
N°1

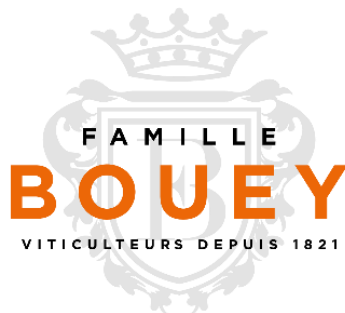
SAINT ÉMILION GRAND CRU

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

Vendange 2015

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

FRANCE



LES PARCELLES N°1

SAINT EMILION GRANDS CRUS

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%



Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux
vinificateur de Bordeaux.

WINE SPECTATOR





LES PARCELLES N°1

SAINT EMILION GRANDS CRUS

2015

SINGULAR VINEYARD:

Single-vineyard wines are made to reflect a single truth: that a wine draws its depth and complexity from the unique conditions, soil and micro-climate from which its vines grow. Many factors will affect the profile of the wine, from the soil type and grape variety to the individual micro-climate, sun exposure, aridity and humidity.

In partnership with Stéphane Derenoncourt, The Bouey Family applied this terroir approach and has identified the best single vineyards in several iconic growing appellations around Bordeaux. The wines are made in collaboration with the growers themselves, and are then blended to create wines of supreme elegance and sensuality.

SOIL:

Long considered the oldest wine-producing town in France, Saint-Emilion is famous for its 5500 hectares of vineyards and the extraordinarily diverse soils they grow on. Nestled amongst these vineyards sits our own, in the commune of Saint Christophe des Bardes on the Saint-Emilion Plateaux, where it roots down through layers of fossil-studded limestone. Over aeons, this stone has risen to the surface as pebbles and gravel in the clay. The resulting soil remains cool, allowing the grapes to retain an easy balance of acidity and sweetness while gaining in aromatic complexity. Paradoxically, this leads to warmer and more powerful wines, with a thrilling garnet color and an excellent structure that will preserve the wine as it ages gracefully.

GRAPE VARIETY:

Merlot, Cabernet Sauvignon

WINEMAKING & AGEING:

The must is fermented in concrete vats, where it is kept at a constant 30°C. This is followed by 25 days maceration, where the must is pumped over and racked and returned to extract colour and tannins. The final racking is determined by individual tastings. Once fermented, the wines are matured for a further 18 months in oak (1/3 new oak, 1/3 used once, 1/3 used twice)

TASTING NOTE:

Powerful and round, Parcelle n°1 2015 is perfectly well balanced. Its intense fruit aromas and its richness are enhanced by a beautiful acidity. The soft and fine tannins lead to a long, pleasant finish.

DEGRE:
14% Abv



Stéphane Derenoncourt : The most talented
winemaker in Bordeaux.

WINE SPECTATOR

