



FAMILLE
BOUEY
VITICULTEURS DEPUIS 1821

LES PARCELLES
N°2

MARGAUX
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
Vendange 2015

Issu 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 Derenoncourt pour obtenir un vin identitaire et singulier, parfait reflet d'un terroir remarquable.

FRANCE

750ml



LES PARCELLES N°2

MARGAUX

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:

Margaux est la première des 6 appellations communales du Médoc. C'est aussi la plus vaste et la plus prestigieuse. C'est un ici qu'on retrouve le terroir le plus pierreux et graveleux qui offrent des sols perméables et bien drainés permettant à la vigne de s'enraciner jusqu'à 5 m. Ainsi elle garde une bonne alimentation en eau en période sèche. C'est sur ce sol de grave que réside la parcelle du Pavéil. A l'instar de l'appellation, elle accueille un encépagement majoritairement merlot.

CÉPAGES:

20% Merlot et 80% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION:

La fermentation est réalisée à 30°C en cuves béton suivi d'une macération de 25 jours. L'extraction a lieu par remontage et délestage, le soutirages se fait en fonction de dégustation. Enfin un élevage en barriques (1/3 neuves, 1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins) dure 18 mois.

DÉGUSTATION:

Nez complexe, aérien, aux arômes de fleurs et d'épices douces. Bouche structurée et puissante. Vin d'une grande sensualité grâce à la douceur de ses tanins. Finale longue et fraîche, laissant entrevoir un bel avenir de ce vin.

DEGRE: 13,5%.vol



Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux
vinificateur de Bordeaux.

WINE SPECTATOR

