



FAMILLE
BOUEY

VITICULTEURS DEPUIS 1821

LES PARCELLES
N°7

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

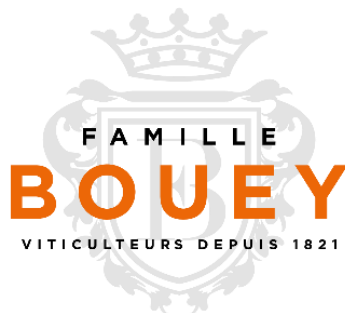
MERLOT, CABERNET FRANC

Vendange 2018

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

FRANCE

73472



LES PARCELLES N°7

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
2018

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:

Le vignoble du Blayais est situé dans la partie nord de la Gironde sur la rive droite de cet estuaire mi-fleuve, mi-mer. On y trouve un paysage de coteaux et de plateaux argilo-calcaires particulièrement adaptés à l'expression du Merlot. C'est ici que prennent racine les 6 parcelles sélectionnées, sur les coteaux de Mazion dominant l'estuaire au Nord Est de la citadelle de Blaye. Elles jouissent d'un climat tempéré et d'une durée d'ensoleillement exceptionnellement long (240 jours par an). A ses paysages vallonnés s'oppose l'horizon presque marin des bords de cet estuaire qui apporte vent et fraîcheur à la vigne.

CÉPAGES:

Merlot et Cabernet Franc

VINIFICATION:

Une Fermentation à 30°C en cuves béton suivi d'une Macération de 25 jours. L'extraction est faite par remontage et délestage, le soutirages en fonction de dégustation. Enfin, un élevage de 9 mois sur lies fines, 80% en cuves et 20% avec bois alternatif.

DÉGUSTATION:

Arborant une intense couleur rouge violacé, ce vin présente un nez de fruits mûrs agrémenté d'épices, rehaussé par quelques notes florales qui amènent une certaine complexité. La bouche dévoile une attaque élégante et une belle structure. Des arômes de cerises noires et des notes boisées allongent délicieusement la fin de bouche.

DEGRÉ: 14,5%.vol



Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux
vinificateur de Bordeaux.

WINE SPECTATOR

