



FAMILLE  
**BOUEY**  
VITICULTEURS DEPUIS 1821

LES PARCELLES  
**N°9**  
BORDEAUX  
SAUVIGNON  
Vendange 2020

*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

03 57 11 11 11



## LES PARCELLES N°9

B O R D E A U X  
2 0 2 0

### 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:

Parcelle n°9 est le fruit de l'assemblage de 4 parcelles en Rive Droite. Sur la commune de Landerrouat, elles s'étendent sur deux vignobles au cœur de l'Entre-Deux-Mers, à mi-chemin entre Garonne et Dordogne. Leurs sols est majoritairement argileux et elles bénéficient d'une exposition Nord-Sud.

### CÉPAGE:

Sauvignon

### VINIFICATION:

L'élevage se passe en cuves inox pendant une durée minimum de 3 mois avec contrôle des températures (18°) par thermorégulation.

### DÉGUSTATION:

Un nez très franc, intense en fruits avec une présence d'arômes d'agrumes et une vivacité qui s'exprime très bien. On retrouve les mêmes notes fruitées en bouche où ressortent harmonie et complexité. Une acidité moyenne, très agréable lui donne un côté suave et frais. Un vin pour des plats de poissons ou de volailles.

DEGRE: 12,5% .vol



Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux  
vinificateur de Bordeaux.



WINE SPECTATOR