



FAMILLE  
**BOUEY**  
VITICULTEURS DEPUIS 1821

LES PARCELLES  
**N°2**

**MARGAUX**

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT  
*Vendange 2019*

*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



## LES PARCELLES N°2

MARGAUX  
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 Deroncourt, 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.

### TERROIR:

Margaux, the first of 6 local appellations in the Médoc, is also the largest and most prestigious. The soil is scattered liberally with gravel and larger stones, offering ample drainage and room for roots to drill down and access water and nutrients at up to 5m below the surface - a great benefit during drier spells. The Paveil vineyard is no exception, and grows on this same gravelly soil. Like most of the appellation, this vineyard is planted predominantly with Merlot.

### GRAPE VARIETY:

20% Merlot et 80% Cabernet Sauvignon

### VINIFICATION & 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:

Complex yet ethereal on the nose, the floral and sweetly spiced aromas yield to a palate of structure and power. The tannins are soft and sensual, while the long finish carries a vibrant freshness to the end. This wine has a long, bright future ahead of it.

### DEGRE:

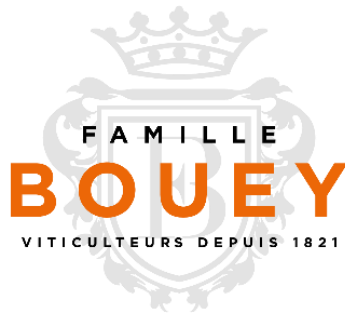
13,5%



Stéphane Deroncourt : The most talented  
winemaker in Bordeaux.

WINE SPECTATOR





## 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 Pavail. 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.

DEGRÉ:  
13,5%



Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux  
vinificateur de Bordeaux.

WINE SPECTATOR

