



- FICHE TECHNIQUE -

# DAME DE BOÜARD

---

**Vignoble :** 30 hectares (en production)

**Appellation :** Montagne Saint-Emilion

**Sol :** Côteaux argilo calcaire exposés au Sud

**Âge moyen des vignes :** 40 ans

**Cépages :** 66% Merlot, 25% Cabernet Franc,  
9% Cabernet Sauvignon

**Production :** 45 hecto / ha

**Sélection :** manuelle, table de tri Mistral et machine à oeil optique

**Œnologue consultant :** Hubert de Boüard de Laforest

**Wine-Maker :** Coralie de Boüard de Laforest

**Vinification :** Macération pré-fermentaire de 8 -10 °C

Fermentation alcoolique

Macération de 3 à 5 semaines

Fermentation malolactique en barrique

Vinification intégrale sur une sélection parcellaire, pigeage manuel

**Élevage :** 10 à 14 mois, 30 % barriques neuves

**Assemblage 2019 :** 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Dates de vendanges :** 25 septembre au 9 octobre

**Degrés d'alcool :** 15 °



10, route de Saint-Christophe  
Lieu Dit musset - 33570 Montagne

Tél : +33 (0)5 57 25 25 13

[www.chateauclosdebouard.com](http://www.chateauclosdebouard.com) - [c.debouard@closdebouard.com](mailto:c.debouard@closdebouard.com)

