

LES PARCELLES

de Stéphane Derenoncourt



BORDEAUX

TERROIR : 7 parcelles provenant de différents types de sols : argile pour la structure, graves pour la finesse et empreinte des sols calcaires pour la complexité aromatique.

CEPAGES : Merlot majoritaire

VINIFICATION : fermentation à 28°C en cuves inox ou béton. Macération de 20 jours, extraction par remontage et délestage, soutirages en fonction de la dégustation.

ELEVAGE : 6 mois, cuves inox, bois alternatif partiel.

DEGUSTATION : nez marqué par les fruits noirs. L'élevage met le fruit en évidence et le souligne d'une petite touche boisée. C'est un vin gourmand à consommer dans sa jeunesse.

“La collection Les Parcelles de Stéphane Derenoncourt, conçue comme une cave d'exception repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse du micro-terroir qui lui donne naissance. La méthode parcellaire prend en compte la nature du sol, le cépage, le micro-climat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. Avec la complicité de Stéphane Derenoncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vignerons propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquise harmonie”

Patrick Bouey, *Président Maison Bouey*

MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT

