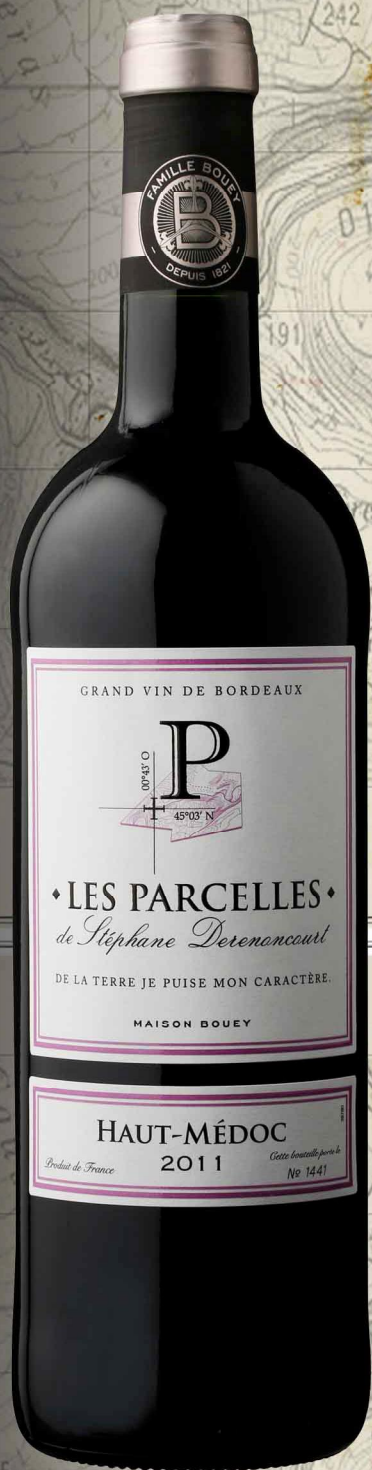


# LES PARCELLES

de Stéphane Deroncourt



## HAUT-MÉDOC

**TERROIR :** 8 parcelles, situées sur une couche calcaire, bordées par des chênes truffiers. Eloigné des sols profonds du Médoc, l'enracinement des vignes se fait sur quelques centimètres seulement, dans des terres froides et calcaires. La vigne, peu vigoureuse, produit, après un cycle végétatif long, de petites grappes qui permettent une belle concentration aromatique et tannique

**CEPAGES :** 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

**VINIFICATION :** fermentation à 30°C en cuves béton. Macération de 25 jours, extraction par remontage et délestage, soutirages en fonction de la dégustation

**ELEVAGE :** 8 mois en cuves béton.

**DEGUSTATION :** belle concentration aromatique et tannique. Vin de belle personnalité, aux arômes de fruits frais, acidulés. En bouche, la matière se déploie en longueur, marquée par une belle fraîcheur.

“ Stéphane Deroncourt : le plus talentueux vinificateur de Bordeaux. ”

Wine Spectator

“La collection Les Parcelles de Stéphane Deroncourt, 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 Deroncourt, 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

