

LES PARCELLES

de Stéphane Derenoncourt

SAINT-EMILION GRAND CRU

TERROIR : une seule parcelle issue des sols argileux de la commune de Saint Christophe des Bardes posée sur une table calcaire. Terroir froid qui permet un niveau d'acidité toujours bien équilibré et une grande complexité aromatique.

CEPAGES : 100% Merlot

VINIFICATION : Fermentation à 30°C en cuves bois. Macération de 25 jours, extraction par remontage et délestage, soutirages en fonction de dégustation.

ELEVAGE : 18 mois en barriques (1/3 neuves, 1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins)

DEGUSTATION : vin très généreux, richement fruité, avec des formes grasses et sphériques en bouche, le tout relevé d'un bon niveau d'acidité. Pour amateurs de vins puissants.

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

Wine Spectator

“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

