

LES PARCELLES

de Stéphane Derenoncourt



MARGAUX

TERROIR : une seule parcelle, située sur le plateau du Pavail, typique des sols de graves à Margaux.

CEPAGES : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

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

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

DEGUSTATION : 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 le bel avenir de ce vin.

“ 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

