



LES PARCELLES

de Stéphane Derenoncourt

SAINT-ÉMILION

TERROIR : 2 parcelles de grand crus classés de Saint-Emilion : la première est située sur les vieux plateaux composés d'argiles anciennes ; la deuxième sur la commune de Saint Sulpice de Falleyrens, sur de belles zones graveleuses.

CEPAGES : Merlot, Cabernet Sauvignon

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

ELEVAGE : 1 an sur lies fines 80 % en cuves béton, 20 % en barriques neuves.

DEGUSTATION : la première parcelle située sur des argiles anciennes donne un vin souple et sphérique aux parfums explosifs de fruits rouges, une belle complexité aromatique. La deuxième parcelle située sur zones graveleuses donne des arômes de fumée et de fruits noirs.



“ 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