

CHATEAU de BOUCHET

Cuvée MAGNIFICAT

BORDEAUX SUPERIEUR

SITUATION

Le vignoble, situé sur les coteaux de l'Entre-deux-mers, à 10 km au sud de Sud de Saint Emilion. Les raisins produits sur les parcelles de Bouchet sont vinifiés au château Reynier, manoir fortifié du XVe siècle ancien relais de Saint Jacques de Compostelle.

Depuis 1996, Marc LURTON, oenologue, diplômé de la faculté Bordeaux, gère le domaine avec sa femme Agnès.

La cuvée Magnificat est une sélection de vieilles vignes situées sur les meilleurs terroirs.

CEPAGES

50 % Merlot 50 % Cabernet Sauvignon

NATURE DU SOL

Argilo-calcaire. Au sous-sol calcaire à astéries.

ENTRETIEN DU VIGNOBLE

Protection raisonnée qui permet d'obtenir des raisins sains tout en respectant l'équilibre biologique du vignoble.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Sélection rigoureuse de la vendange (cépages et parcelles sont vinifiés séparément). Vinification classique bordelaise : égrappage, fermentation entre 25 et 30°. Macération de 2 à 3 semaines, fermentation malolactique.

Ce précieux nectar vieillit entre 16 et 18 mois en barriques dans les caves en pierres du château.

100 % fûts de chêne neufs français.

MISE EN BOUTEILLES

Au château avec son propre matériel.

