

# CHATEAU de BOUCHET

## Bordeaux supérieur

### **SITUATION**

*Le vignoble est situé sur les coteaux de l'Entre-deux-mers, à 10 km au 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 de Bordeaux, gère le domaine avec son épouse Agnès.*

### **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**

*La qualité des raisins rouges provient du travail soigné à la vigne. Sélection rigoureuse de la vendange (cépages et parcelles sont vinifiés séparément). Vinification classique bordelaise : égrappage, fermentation entre 25 et 30°. Macération de 3 à 4 semaines pour obtenir plus de complexité, fermentation malolactique.*

*Vieillessement 12 mois dans les caves en pierres : 50 % barriques neuves, 50 % barriques d'un an. Barriques de chênes français et américains.*

### **MISE EN BOUTEILLES**

*Au château avec son propre matériel.*

