

CHATEAU de BOUCHET

BORDEAUX

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 est obtenue par un travail soigné à la vigne. Sélection rigoureuse de la vendange (cépages et parcelles sont vinifiés séparément). Vinification classique bordelaise : égrappage, fermentation entre 20 à 24 ° pour conserver le fruit. Macération courte en cuve afin de garder la rondeur, fermentation malolactique.

Vin fruité qui ne vieillit pas en fûts de chêne.

MISE EN BOUTEILLES

Au château avec son propre matériel.

