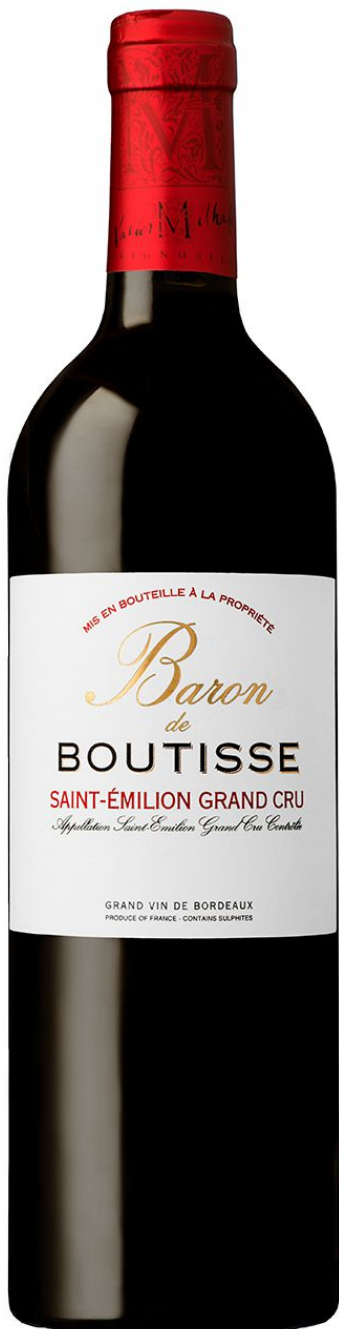


BARON DE BOUTISSE

AOC Saint-Emilion Grand Cru

Baron de Boutisse est une sélection parcellaire du Chateau Boutisse, domaine familial depuis 1996. Le vignoble de 25 hectares s'étend sur le célèbre plateau calcaire de SAINT-EMILION (Site classé à l'UNESCO) où les meilleurs vins de l'appellation sont produits.

Marc et Elodie Milhade, 4ème génération d'une famille de viticulteurs, gèrent le domaine, mixant savoir-faire traditionnel et innovation. Ils attachent une grande importance à la protection de l'environnement dans leurs pratiques, dans le but de préserver leur terroir et le transmettre aux futures générations.



TERROIR

Encépagement:

88% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Type de sol: Plateau calcaire

Vignoble et vinification:

- Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées
- Macération préfermentaire à froid
- Remontages courts et réguliers
- Fermentation malolactique en barriques
- Elevage sur lies fines et batonnage en fûts de chêne

DEGUSTATION

Robe: Profond rouge noir

Nez: Bouquet chaud et intense de moka et d'épices sucrées

Bouche:

Tanins fermes, arômes profonds de cerises noires, enveloppés de subtiles notes vanillées. Très grand longueur en bouche

Accords: Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère.

Service: Décanter et servir à température ambiante