

# CLOS LA BOHEME

## HAUT MEDOC - 2006

### PRESENTATION

Situé sur un terroir de graves garonnaises sur une parcelle attenante au château La Lagune et à Cantemerle, ce Haut Médoc possède un fort potentiel de garde.

### ENCEPAGEMENT DU DOMAINE :

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

### CONDITIONS CLIMATIQUES :

Des conditions climatiques peu évidentes : canicule en juillet, records de froid et de pluie en août, alternance de soleil et d'orages en septembre.

### LE MILLESIME 2006 :

Grâce à une sélection minutieuse des baies durant les vendanges, ce millésime révèle une très belle tenue en bouche. C'est une année de garde, le Cabernet aura besoin de temps pour s'exprimer. Une belle complexité aromatique sur l'ensemble.

### DEGUSTATION

#### COULEUR :

Robe grenat profond, belle concentration

#### NEZ :

Note de cassis et de mûre, une belle fraîcheur (réglisse et zan), quelques épices (girofle et vanille). Bouquet soutenu par un boisé délicat.

#### BOUCHE :

Riche et ample, le vin dévoile une belle trame de tannins, du gras et une bonne persistance en fin de bouche.

#### ACCORDS METS-VINS :

Ris de veau rôti aux morilles, abats, gibiers, côte de bœuf grillée



### VITICULTURE

#### ASSEMBLAGE :

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

#### SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

3.10 hectares

**LES SOLS :** Graves garonnaises fines du quaternaire

**DENSITE :** 6600 pieds à l'hectare

#### RENDEMENT :

40 hectolitres / hectare

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 38 ans

**TAILLE :** guyot double

**VENDANGE :** manuelles avec sélection parcellaire

#### MODE DE CULTURE :

Certification en agriculture biologique obtenue en 2011

### VINIFICATION ET ELEVAGE

#### FERMENTATION :

Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation traditionnelle en cuves bois.

Pressurage puis cuvaison de 4 semaines. Fermentation Malo-lactique recherchée durant l'élevage en barriques.

#### ELEVAGE :

Elevage en fûts de chêne durant 20 mois avec 60% de barriques neuves.

#### POTENTIEL DE GARDE :

10 à 15 ans.

**Clos la Bohème - Château Beau Rivage**

7, Chemin du Bord de l'Eau 33460 Macau-en-Médoc, France

45° 01' 23"N / 0° 60' 25" O

Tel : +33 (0)5.57.10.03.70

Fax : +33 (0)5.57.10.02.00

Email : [chateau-beau-rivage@nadalie.fr](mailto:chateau-beau-rivage@nadalie.fr)

[www.chateau-beau-rivage.com](http://www.chateau-beau-rivage.com)

**Clos la Bohème - Château Beau Rivage**  
7, Chemin du Bord de l'Eau 33460 Macau-en-Médoc, France  
45° 01' 23"N / 0° 60' 25" O  
Tel : +33 (0)5.57.10.03.70  
Fax : +33 (0)5.57.10.02.00  
Email : [chateau-beau-rivage@nadalie.fr](mailto:chateau-beau-rivage@nadalie.fr)  
[www.chateau-beau-rivage.com](http://www.chateau-beau-rivage.com)