

# CLOS LA BOHEME HAUT MEDOC - 2007

## 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 :

Été mitigé, avec une saison estivale fraîche et pluvieuse. Vendanges par grand beau temps qui ont permis un velouté de tannins rare.

### LE MILLESIME 2007 :

Un millésime charmeur, qui récompense un travail minutieux durant la vinification. Son charme commence à se révéler et peut déjà être apprécié en dégustation.

## 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 :

Viandes rouges, magret de canard au four, fromages basques



## VITICULTURE

### ASSEMBLAGE :

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

### SUPERFICIE DU VIGNOLE :

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.

**15.50/ 20- Revue  
des vins de France  
Mars 2010**

**Médaille d'OR –  
Concours Général  
Agricole Paris 2010**

**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)