

CLOS LA BOHEME HAUT MEDOC - CRU BOURGEOIS 2011

VIN BIOLOGIQUE

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

Le MILLESIME 2011 :

Hors normes, la météo a été riche en rebondissements : une floraison précoce, suivie d'un été assez pluvieux. Un mois de septembre sec et ensoleillé a permis d'obtenir des grappes de belle maturité. Un tri soigné à la vigne et au Chai était important pour obtenir un vin de belle qualité.

Production : 12 000 bouteilles.

Date des vendanges : 13 au 23 Octobre 2011

DEGUSTATION

COULEUR :

Robe grenat profond,

NEZ :

Le nez s'ouvre sur des notes de cerises noires, de cassis et d'airelles rouges, puis viennent des épices (finement vanillées). Bouquet soutenu par un boisé délicat.

BOUCHE :

Bel équilibre avec des notes fruitées et des tanins croquants. Une belle perception minérale en fin de bouche. L'ensemble est bien intégré.

ACCORDS METS-VINS :

Magret de Canard, Carré d'agneau rôti, Côte de Bœuf.



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

www.chateau-beau-rivage.com



VITICULTURE

ASSEMBLAGE :

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

3.80 hectares

LES SOLS : Graves garonnaises fines du quaternaire

DENSITE : 6600 pieds à l'hectare

RENDEMENT :

30 hectolitres / hectare

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 38 ans

TAILLE : guyot double

VENDANGE : manuelles avec sélection parcellaire

MODE DE CULTURE :

Agriculture biologique.

VINIFICATION ET ELEVAGE

FERMENTATION :

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

Pressurage puis Cuvaison de 6 semaines. Fermentation malolactique durant l'élevage en barriques.

ELEVAGE :

Elevage en barriques de chêne français (Origines nobles des forêts du Centre de la France) durant 20 mois avec 80% de barriques neuves.

POTENTIEL DE GARDE :

10 à 15ans.

**RECOMPENSES
OR CONCOURS DE
BORDEAUX 2014**

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
www.chateau-beau-rivage.com