CLOS LA BOHEME 2012 HAUT MEDOC - CRU BOURGEOIS

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

VENDANGES: Du 11 Octobre

au 17 Octobre 2012

DATE EMBOUTEILLAGE: le 29

Juillet 2014.

DEGUSTATION

COULEUR:

Robe grenat profond, reflets violacés, belle brillance.

NEZ:

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

BOUCHE:

Bel équilibre avec des notes fruitées et des tannins 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

min 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:

56% Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE:

3.92 hectares

LES SOLS: Graves garonnaises fines

du quaternaire

DENSITE: 6600 pieds à l'hectare

RENDEMENT:

28 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 15 ans.

RECOMPENSES

OR CHALLENGE MILLESIME BIO 2016

90/100 par Neal Martin – Sept 2014

OR CONCOURS
VIGNERONS IND 2015

OR – CONCOURS EXPRESSION BIO BORDEAUX 2015