

# CLOS LA BOHEME 2014 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 27 Septembre  
au 17 Octobre 2014

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Après une saison climatique délicate, le millésime 2014 s'est terminé sur un superbe automne ensoleillé : au final nos merlots sont fins et délicats, les cabernets sauvignons tout en puissance, et notre petit verdot est charnu et concentré.

**DATE EMBOUTEILLAGE :** le 29 Juillet 2016

## DEGUSTATION

La robe est rouge profond, presque noire. Son nez mêle les fruits noirs (cerise noire, myrtille), la réglisse, les épices. En bouche, le vin séduit par son expression aromatique fraîche et précise. L'attaque est ample, charnue et ouvre sur une belle structure tannique qui s'intégrera au fil des années. On retrouve les notes de fruits mûrs et d'épices (poivre, vanille). La finale est racée et persistante, signe d'un bel avenir en Cave.

Ce vin s'accorde très bien avec une entrecôte grillée, un magret de canard rôti ou encore des fromages affinés.

A boire dès à présent après un bon carafage, ou à garder en Cave.



**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 :

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 parcelle à parcelle

### 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 Malo-lactique durant l'élevage en barriques.

### ELEVAGE :

Elevage en barriques et en foudres fabriqués dans notre tonnellerie familiale (Nadalié près de Margaux) : Futs de chêne français au grain fin en provenance des meilleures origines du Centre de la France. Elevage durant 20 mois sur lies fines.

### POTENTIEL DE GARDE :

10-15 ans.

### RECOMPENSES

OR - CONCOURS EXPRESSION  
BIO BORDEAUX

89/100 DECANTER

OR - CONCOURS FEMINALISE  
BEAUNE 2017