



Clos la Bohème

MILLÉSIME 2015



Le plus petit Cru Bourgeois du Médoc, l'un des tout premiers en Agriculture Biologique situé sur les belles terres de graves de Ludon-Médoc, près de Margaux. Tout est mis en œuvre pour exprimer au mieux ce terroir : rendements maîtrisés à la vigne, vendanges manuelles et élevage dans les barriques de la tonnellerie familiale.

Encépagement du domaine : Cabernet Sauvignon et Merlot

Mise en bouteille : le 25 juillet 2017

Degré alcoolique : 14% vol.

Vendanges : du 8 au 15 octobre 2015

Production : 26 000 bouteilles

VITICULTURE

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot

Superficie du vignoble : 7 hectares

Les sols : graves garonnaises fines du quaternaire

Densité : 6600 pieds à l'hectare

Rendement : 30 hectolitres / hectare

Âge moyen des vignes : 38 ans

Taille : guyot double

Vendanges : manuelles avec sélection parcellaire

Mode de culture : Agriculture biologique

DÉGUSTATION

Dégustation Coupe des Crus Bourgeois,

Lauréat, J. Dupont, Le Point : « Fruits rouges, fraise, pot-pourri, bois de réglisse, touche amère fine, tanins veloutés, droit. »

Accord mets/vins : Bœuf de nos régions, ris de veau rôti, suprême de poulet fermier, vieux comté affiné...

À boire dès à présent après un bon carafage, ou à faire vieillir dans votre cave de longues années.

RÉCOMPENSES

Or - Challenge Millesime Bio 2018 | Lauréat Coupe des Crus Bourgeois 2018 | Coup de cœur des lecteurs de l'Express

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation : Vinification traditionnelle en cuves bois et cuves béton avec une cuvaison longue de 4 semaines afin d'extraire en douceur les bons constituants du raisin. Soutirage des vins directement en fûts, puis fermentation malolactique en barrique.

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

Potentiel de garde : 10-15 ans.

