



CHÂTEAU MAGDELEINE BOUHOU

BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

GRAND VIN



MB

CHÂTEAU
MAGDELEINE BOUHOU
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

Vignobles Chaumet-Rousseau

4 Bouhou 33390 Cars

+33 (0)5 47 42 19 13

info@magdeleine-bouhou.com

www.magdeleine-bouhou.com

La cuvée phare de la propriété est élaborée avec le plus grand soin à partir d'une sélection de parcelles très qualitatives. Le merlot (90 %), cépage historique du Bordelais est assemblé avec le malbec (10 %), cépage historique de la propriété.

Le vin affiche un style tout en finesse et en fraîcheur, parfaitement équilibré entre son fruité gourmand et sa structure aux tanins croquants. Séveux, il possède un fort potentiel de garde.

La propriété est conseillée par Derenoncourt-Consultants depuis 2010.

Pour Stéphane Derenoncourt, comme pour Muriel Rousseau-Revaire, la qualité du vin est indissociable de la qualité de l'écosystème. Tout part donc de la vigne et du sol pour arriver jusqu'au vin.

La presse en parle

JAMESUCKLING.COM *What a texture with this wine with dark chocolate, mineral and loads of fruit. So impressive. Loads going on. Big surprise. New wine for me.*

Jancis Robinson *Very dark. Attractive lifted perfume. Sweet start and not too exaggerated. Still with quite concentrated tannins. But some fruit is discernible.*

LE FIGARO VIN *Robe grenat. Nez Réglisse et mûre. Bouche De la matière, compact et ferme.*

bettane+desseauve *Joli vin, étonnamment tendre et ample, avec des arômes expressifs de fruits compotés et une allonge de grande sève.*

Vignes : sélection de vieilles vignes de 35 ans d'âge.

Sols : argilo-calcaires typiques de l'expression identitaire de l'appellation.

Cépages : Merlot (90 %) et Malbec (10 %).

Rendement : 40,5 hl/ha.

Viticulture : conduite des vignes en lutte raisonnée. Travail des sols, apport d'engrais vert par un semis de céréales d'hiver pour une meilleure oxygénation du sol. Pas de désherbage chimique. Taille courte, effeuillage et vendanges en vert.

Vinification : parcellaire avec fermentation en petites cuves béton thermorégulées. Pigeage du marc pour une meilleure extraction.

Élevage : 12 à 14 mois en barriques de chêne français avec 30 % de barriques neuves chaque année.

Production : environ 50 000 bouteilles.