



CHÂTEAU
MAGDELEINE BOUHOU
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

Vignobles Chaumet-Rousseau

4 Bouhou 33390 Cars

+33 (0)5 57 42 19 13

info@magdeleine-bouhou.com

www.magdeleine-bouhou.com

BOHA

Élaboré dans la filiation du Grand Vin, la cuvée Boha est issue d'un assemblage de merlot (80 %), de cabernet franc (10 %), et de cabernet-sauvignon (10 %).

Elle bénéficie des mêmes soins attentifs de la vigne au chai que le grand vin. Elle s'exprime sur la rondeur et la fraîcheur. Son fruité croquant en fait un vin souple au plaisir immédiat. Accessible dès sa jeunesse, elle offre un bon 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.

Vignes : sélection de vignes de 30 ans d'âge.

Sols : argilo-sableux.

Cépages : Merlot (80 %), Cabernet Franc (10 %), Cabernet-Sauvignon (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 d'un vin souple et soyeux.

Élevage : traditionnel en cuves

Production : environ 45000 bouteilles.