

CHÂTEAU DE BOUILLEROT

Fiche technique

ESSENTIA Privilège
Vieilles vignes

Année 2014
Appellation Bordeaux

LA VIGNE

Superficie	0.5 hectare – Plantation à 5000 pieds / hectare
Age des vignes	40 ans
Sol	Argilo-calcaire
Encépagement	45 % Merlot - 55 % Cabernet Franc

LE VIN

Vinification

Une sélection sévère de nos parcelles est faite à la récolte. Par la suite, une fermentation de deux semaines en barrique, permet l'extraction optimum en douceur de la couleur et des tannins. La récolte est ensuite élevée en barrique durant un an, apportant ampleur et finesse au vin, avant sa mise en bouteille.

DEGUSTATION

Couleur	Rouge intense
Nez	Puissant, frais, notes de fruits noirs
Bouche	Vin puissant charnu, belle longueur
Température de service	18 ° C
Garde	7/8 ans

PRODUCTION

1 500 bouteilles 75 cl

CONDITIONNEMENT

6 bouteilles couchées 75 cl



Château de Bouillerot – Thierry Bos

33190 Gironde-sur-Dropt Tél : 05 56 71 46 04 Fax : 08 11 38 21 94

info@bouillerot.com www.bouillerot.com