

DOSSIER DE PRESSE



CHÂTEAU BOUTISSE

Situés en plein cœur du vignoble de Saint-Emilion, sur la commune de Saint-Christophe des Bardes, les 25 hectares du **Château Boutisse** se déploient d'un seul tenant sur l'unique plateau argilo-calcaire où sont produits tous les plus Grands Crus de Saint-Emilion.

Château Boutisse est le vignoble « Haute couture » de la famille Xavier Milhade. Il fut acheté en 1996 par Xavier Milhade puis dirigé par son fils, Marc Milhade à partir de 2005. Des travaux d'envergure ont été entrepris au fil du temps pour atteindre un niveau qualitatif digne des plus Grands Saint-Emilion. Un lieu d'expérimentation, de découverte, d'innovation et de travail minutieux où chaque détail a son importance.

Marc y a très vite mis en place une approche environnementale par des méthodes de culture et des équipements qui veillent au plus grand respect du vignoble (travail mécanique des sols, réduction des intrants, lutte raisonnée, récupération et traitement des effluents et déchets).

Les raisins sont vendangés à la main puis triés avec le plus grand soin, vinifiés et élevés par lots dans de petites cuves inox dont le volume est optimisé pour une extraction douce et précise. Les mots d'ordre : Exigence et Précision !



Un lieu où il fait également bon vivre, depuis 2010 Marc et sa femme Aurore se sont installés avec leurs 3 enfants dans une bâtisse attenante et s'attachent à faire vivre la propriété.

Les vins produits : Château Boutisse, Baron de Boutisse, Château des Bardes.