

# BARON de BOUTISSE

Saint-Emilion Grand Cru AOC

En 1996, le Château Boutisse est acheté par la famille Milhade vigneron dans le libournais depuis 1938. Un domaine de 25 hectares situé sur l'unique plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion, joyau du vignoble familial. La nouvelle génération représentée par Marc et Elodie, les enfants de Xavier, continue de développer commercialement et qualitativement l'exploitation tout en respectant les valeurs traditionnelles.

Baron de Boutisse représente le 2<sup>nd</sup> Vin de la propriété et offre un Saint-Emilion Grand Cru au rapport qualité/prix remarquable.

[www.chateau-boutisse.fr](http://www.chateau-boutisse.fr)

## DEGUSTATION

Profond rouge noir. Bouquet chaud et intense de moka et d'épices sucrées. Tanins fermes, arômes profonds de cerises noires, enveloppés de subtiles notes vanillées. Très grande longueur en bouche.

POTENTIEL  
DE GARDE 5-25 ans

DECANTER 1H  
& SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT  
Viandes rouges, fromages



HVE3 & ISO14001

## VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 9 hectares

TERROIR Plateau Argilo-Calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

MODE DE CONDUITE Raisonnée

*Pas d'herbicides, respect de la biodiversité, enherbement des rangs entre les vignes, effeuillage manuel, vendanges vertes*

VENDANGES Récolte manuelle

## VINIFICATION

### CUVIER

*Chai moderne, thermorégulé constitué de petites cuves pour optimiser le ratio marc-jus et affiner l'extraction. Cuves béton souterraines : écoulage par gravité. Fermentations malolactiques en barriques de chêne.*

### ELEVAGE

*Vieillessement en barriques durant 12 à 15 mois en fonction des millésimes.*

### ASSEMBLAGE

90% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

“

## À PROPOS DE CE VIN

« Un Saint-Emilion Grand Cru moderne et accessible à partager entre amis. »

*Elodie & Marc Milhade*



XAVIER  
MILHADE  
VIGNOBLES