

Baron de BOUTISSE

SAINT-EMILION GRAND CRU

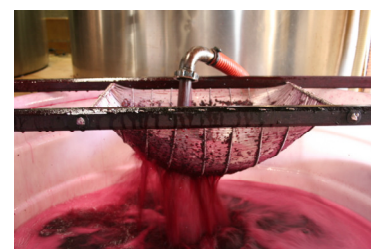
Xavier Milhade
VIGNOBLES



Xavier et Marc Milhade



Le Vignoble du Château Boutisse



Délestages, aération du vin



Arômes de cerises noires



Arômes de moka



Arômes vanillés



- **Vignoble de coteaux de 24 ha**
- Plateau Calcaire, exposition Sud/Sud-Est
- Aux portes de Saint-Emilion (classé par l'UNESCO)
- Vendanges manuelles, tri des grappes et des grappes
- 2° vin du Château Boutisse (30% de la production)
- **88% Merlot**, 11% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

- **Vinification traditionnelle** en cuves inox thermorégulées
- Macération préfermentaire à froid
- Remontages courts et réguliers
- Fermentation **malolactique en barriques neuves**

- **Eleveage sur lies fines** et batonnage en fûts de chêne (**40% issus de bois neuf**)

Robe: Profond rouge noir

Nez: Bouquet chaud et intense de **moka** et **d'épices sucrées**

Bouche: Tanins fermes, **cerises noires** explosives, enveloppé dans une subtile saveur de **vanille**

Accords: Viande rouge, gibier, gigot, fromages de caractère

Service: Décanter et servir à température ambiante



2007

Médaillé d'Or Concours Général d'aquitaine



2006

Médaillé d'Argent à Paris



2005

Médaillé d'Or Bourgeois Blayais



2004

Médaillé d'Argent à Paris



2001

Médaillé d'Argent Concours Général d'aquitaine



1999

Médaillé d'Or Bruxelles

Château Boutisse - 33330 Saint Christophe des Bardes

Tél/Fax: +335 57 74 10 84 - Email: contact@chateau-boutisse.fr - Web: www.chateau-boutisse.fr