

# CHATEAU BOUTISSE

## GRAND CRU SAINT-EMILION



2° Vin :  
**Baron Boutisse** (30%  
de la récolte)

- **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 graines
- **88% Merlot**, 11% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

- **Vinification traditionnelle** en cuves inox thermorégulées
- Macération préfermentaire à froid
- Remontages courts et réguliers
- **Malolactique en barriques neuves**
- **Elevage sur lies fines** et batonnage en fûts de chêne (**40% issus de bois neuf**)

Robe: Rubis foncé

Nez: **Epices douces, moka, grillé, caramel**

Bouche: veloutée aux tanins élégants

Garde: **Très Grand vin de garde**

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

Service: Décanter et servir à température ambiante

**2008** 88-90 R. Parker - Wine Advocate

**2007** 89-91 J. Suckling - Wine Spectator



Silver Medal Bruxelles

**2006** 88 : Robert Parker - Wine Advocate



Silver Medal Bourg

**2004** "Wine of the Year" Decanter ★



Gold Medal Bruxelles

**2003** 89-91 J. Suckling - Wine Spectator



Silver Medal Bruxelles

85-89 R. Parker Wine Advocate

**2002** Guide Hachette : ★



Silver Medal Bruxelles

**2001** Decanter ★★★



*Vendanges manuelles au Château Boutisse*



*Tri Manuel des graines*



*Chai à Barriques*



*Arômes d'épices douces*



*Arômes de Caramel*



*Arômes de Vanille*