

BARON de BOUTISSE

Saint-Emilion Grand Cru AOC

Baron de Boutisse est une sélection parcellaire issue du Coteau des Bardes de la propriété familiale Château Boutisse.

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.

www.chateau-boutisse.fr

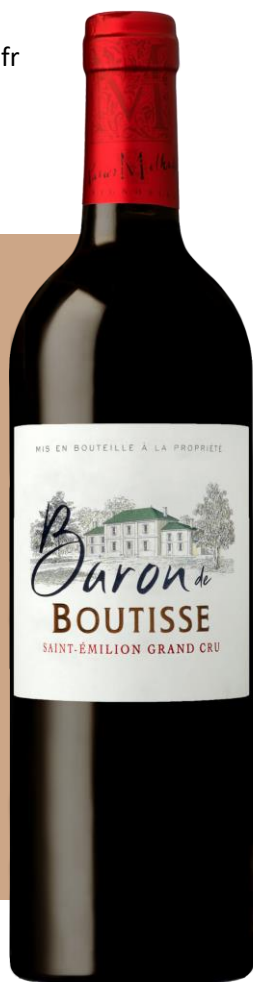
DEGUSTATION

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



“

À PROPOS DE CE VIN

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

Elodie & Marc Milhade



ISO 14001 & HVE3
2020 : PREMIERE ANNEE DE
CONVERSION EN BIO

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

Merlot

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc



XAVIER MILHADE WINES – SAS SAMAZEUILH

1 Route de Savignac, 33133, Galgon | info@xm-wines.com | +335 57 50 33 43 | www.xavier-milhade-wines.com