

# CHÂTEAU 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. Les efforts accomplis depuis plusieurs années ont permis de positionner le Château Boutisse parmi les meilleurs Saint-Emilion Grand Cru. « Nous cultivons notre vignoble selon les méthodes les plus qualitatives et respectueuses de notre environnement, de la vie de nos sols et de la biodiversité. »

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

## DEGUSTATION

Une robe Rubis foncé, un nez d'épices douces, moka, grillé, caramel. Une bouche veloutée aux tanins élégants. Très belle longueur en bouche.

POTENTIEL  
DE GARDE 10-50 ans

DECANTER  
& SERVIR À 16-18°

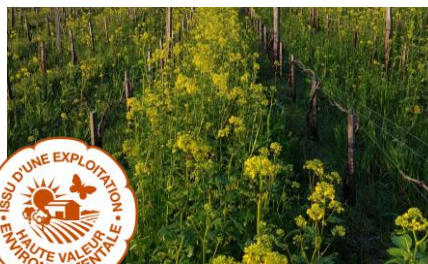
ACCORD PARFAIT  
Agneau, bœuf, gibier, volailles,  
plats de caractère



“

## À PROPOS DE CE VIN

« Château Boutisse tire son nom de la "boutisse", une pierre de taille calcaire utilisée pour les constructions. Le travail de cette pierre durant les siècles passés a laissé son empreinte sur la propriété, sur ses bâtiments et dans le sous-sol du plateau calcaire qui compose son terroir. »



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

## VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 18hectares

TERROIR Plateau Argilo-Calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES 35 ans

MODE DE CONDUITE Raisonnée

*Pas d'herbicides, respect de la biodiversité, enherbement des rangs, 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. Fermentation traditionnelle en cuves inox. Remontages fractionnés. Cuvaison de 28 jours.*

### ELEVAGE

*Cuves béton souterraines : écoulage par gravité. Fermentations malolactiques en barriques. Elevage en barriques durant 12 à 15 mois. Depuis 2020, élevage complété par des amphores*

### ASSEMBLAGE

*88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
1% Cabernet Franc, 1% Carménère*

*Œnologue Conseil : Derenoncourt Consultants*



XAVIER  
MILHADE  
VIGNOBLES

XAVIER MILHADE WINES – SAS SAMAZEUILH

1 Route de Savignac, 33133, Galgon | [info@xm-wines.com](mailto:info@xm-wines.com) | +335 57 50 33 43 | [www.xavier-milhade-wines.com](http://www.xavier-milhade-wines.com)