

C H Â T E A U  
**BOLAIRE**

BORDEAUX SUPÉRIEUR



## Château Bolaire

AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez  
Gérante : Isabelle Mulliez  
Régisseur : Jérôme Pineau  
Consultant : Vincent Bache-Gabrielsen  
Oenologue : Christophe Coupey  
Superficie : 6,47 ha  
Densité de plantation : 5000 à 6000 pieds/ha

### LE MILLÉSIME

Après une campagne viticole intense, les conditions climatiques ont changé radicalement et ont favorisé la naissance de superbes raisins. Des journées ensoleillées, des nuits fraîches et des précipitations bien en-dessous de la moyenne annonçaient un millésime exceptionnel. Le 28 septembre, nos merlots ont été vendangés, délivrant une délicieuse expression de fruit et de fraîcheur. Deux semaines plus tard, le 16 octobre, nous avons ramassé nos petits verdot au sommet de leur maturité. Parfaitement équilibré entre puissance et gourmandise, entre la fougue du petit verdot et la séduction du merlot, Château Bolaire 2018 résume tout ce qui fait la renommée de notre propriété.

### TERROIR

Palus sec (ancienne île de la Garonne)

### À LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilette.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines des cepes en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

### VINIFICATION

- Lors de la vinification, l'extraction est faite le plus délicatement possible :
- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) pendant 10 jours.
  - Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc sans le déstructurer.
  - Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

### ÉLEVAGE

10 % de bois neuf. Durée : 12 mois

### CÉPAGES

Merlot 50%, Petit verdot 50%

14 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 12 000 Bouteilles

Âge moyen des vignes: 33 ans

pH: 3.60

