

C H Â T E A U  
**BOLAIRE**

BORDEAUX SUPÉRIEUR



## Château Bolaire

AOC Bordeaux supérieur, red 2020,

### PRÉSENTATION

Propriétaires / Gérante: Héritiers Vincent MULLIEZ / Isabelle MULLIEZ

Directeur : Yannick REYREL

Régisseur : Jean Michel BAUDRIT

Superficie / Densité de plantation : 6,47 ha / 5000 à 6000 pieds/ha

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 commence avec un hiver pluvieux (380mm du 01 novembre 2019 au 31 mars 2020) suivi d'un printemps doux et tout aussi humide avec 200mm du 01 avril au 15 juin 2020.

A la mi-juin, le beau temps s'installe enfin et permet une floraison homogène.

Juillet et début août, chauds et secs, sont donc très favorables au développement de la vigne.

Les premières baies vérees sont observées aux alentours du 14 juillet avec une dizaine de jours de précocité qui persistera jusqu'à la récolte.

Les vendanges débutent le 21 septembre avec des températures de 30°C.

Le retour des pluies à partir du 18 septembre nous imposera de hâter la récolte des cépages plus tardifs pour terminer le 03 octobre.

Château Bolaire 2020 et son assemblage 50% Petit Verdot - 50% Merlot offre une couleur prune intense, des tanins explosifs et un bouquet épicé et fruité si particulier du Petit Verdot.

### TERROIR

Argileux (ancienne île de la Garonne)

### À LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale H. V. E. : Reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.

- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilettage.

- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines du cep 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

30 % de bois neuf. Durée : 12 à 14 mois

### CÉPAGES

Merlot 50%, Petit verdot 50%

13.5 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 19 000 bouteilles

Âge moyen des vignes: 35 ans

pH: 3.76

