

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Clos de la Cure

Saint-Émilion Grand Cru

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble

 SURFACE
7 ha

 TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

 CÉPAGES
Merlot 70 %, Cabernet Franc 30 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
35

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
DANEMARK
ETATS-UNIS

FRANCE
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
SUISSE
HONG-KONG

— Vinification

 VENDANGES
Manuelles

 TYPES DE CUVES
Béton

 ELEVAGE
Barriques neuves 50 %
Barriques 1 vin et plus 50 %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
28000 bouteilles
220 hectolitres

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Nous cultivons la vigne à Saint-Émilion depuis sept générations. C'est une histoire de famille, transmise de père en fils, de mère en fille, avec le même souci de bien faire, de comprendre la terre, de respecter les équilibres. Aujourd'hui, nous formons une équipe à trois : Pierre et Alexia Bouyer, rejoints en 2024 par leur fils Louis, de retour sur le domaine pour en écrire la suite. Issu de raisins issus de terroirs argilo-calcaires. L'assemblage actuel est de 70% de merlot et 30% de cabernet franc, mais au fur et à mesure de nos nouvelles plantations, il évoluera vers un assemblage à 50/50. L'expérience nous a montré que le cabernet franc s'épanouit sur ce terroir incroyable. Le fruit, la structure, la fraîcheur et la tension que ces raisins apportent au vin sont formidables. Pour la vinification, nous utilisons à nouveau des cuves béton avec de légers remontages. Notre objectif est une extraction douce afin de laisser le fruit s'exprimer.

Adresse

CLOS DE LA CURE
Château Milon
1003 route de Milon
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES
Tél : +3 3 5 57 24 77 18

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet,
Septembre, Octobre, Novembre, Décembre
Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Contact à la propriété

Bouyer Pierre et Alexia
Château Milon
1003 route de Milon
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES
Tél : +3 3 5 57 24 77 18