



# Vieux Château Boeno

**POMEROL**  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

Cela fait cinq générations que la Famille Ollet-Fourreau exploite différentes propriétés viticoles dans le bordelais, et plus précisément, depuis les années 30 sur la rive droite de la Garonne dans les appellations LALANDE DE POMEROL et POMEROL.

Au fil du temps, l'exploitation a su se doter de nouvelles technologies (table de tri, thermorégulation, barriques neuves...) permettant de répondre ainsi aux différentes exigences qualitatives tant sur le plan administratif, commercial que personnel.

## SECRETS DE TERROIR

**Superficie :** 3 hectares

**Nature des sols :** Sables avec un sous-sol d'oxyde de fer

**Encépagement :** Merlot 90% - Cabernet Franc 10%

## VINIFICATION

Les raisins sont sélectionnés sur deux tables de tri au moment de l'arrivée dans le chai. Macérations longues, environ 5 semaines. Elevage : Elevés exclusivement en fûts de chêne neufs pendant 10 à 12 mois, les vins du Vieux Château Boeno sont très charpentés et possèdent une bonne structure tannique avec une couleur très vive.

## DÉGUSTATION

Couleur soutenue. Nez boisé et épicé avec de notes de clou de girofle. Bouche bien équilibrée sur des tanins enrobés avec des notes toastées, grillées et épicées.

## HISTORY

For five generations, the Ollet-Fourreau family has been running different wine estates in the Bordeaux region, and more precisely, since the 1930s, on the right bank of the Garonne in the Lalande de Pomerol and Pomerol appellations.

Over time, the estate has been able to acquire new technologies (sorting table, temperature control, new barrels, etc.), thus enabling it to meet the various quality requirements in terms of administration, sales and staff.

## TERROIR'S SECRETS

**Area:** 3 hectares

**Soil:** Sands with an iron oxide basement

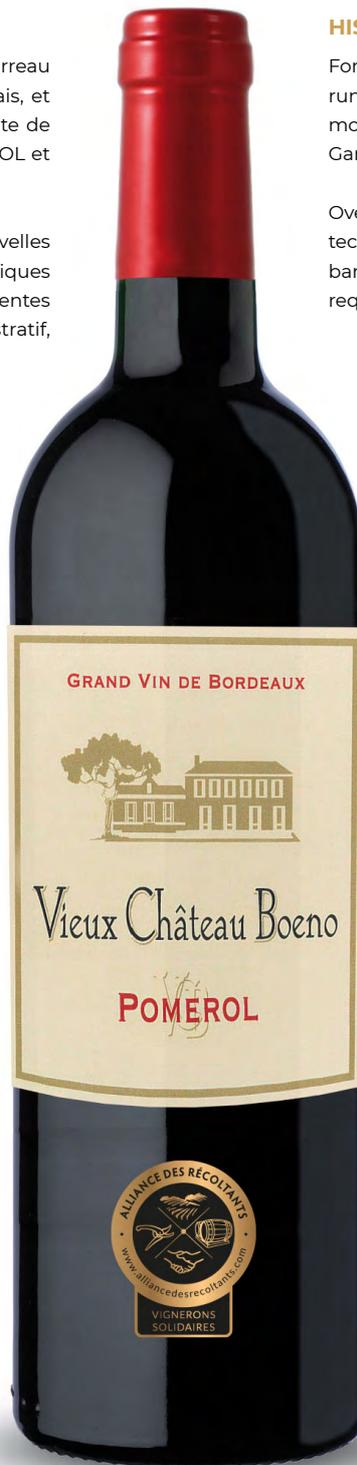
**Grape Varieties:** Merlot 90% - Cabernet Franc 10%

## VINIFICATION

The grapes are selected on two sorting tables when they arrive in the cellar. Long macerations, on average 5 weeks. Ageing : Aged exclusively in new oak barrels for 10 to 12 months, the wines of Vieux Château Boeno are very structured and have a good tannic structure with a very bright color.

## TASTING

Sustained color. Woody and spicy nose with notes of cloves. Well balanced palate on tannins coated with toasted and spicy notes.



**CONTACTEZ-NOUS** ✉ [contact@alliancedesrecoltants.com](mailto:contact@alliancedesrecoltants.com) ☎ 05.57.43.43.82

**SUIVEZ-NOUS SUR**  [alliancedesrecoltants.com](http://alliancedesrecoltants.com)  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

