



Domaine LA BOUYSSSE



Cartagène

Apéritif à base de vin blanc

Cépages : grenache blanc, carignan blanc

Degré : 15%

Terroir : Fontfroide

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide.

Age des vignes : 40 ans

Rendements : 11,5hl/ha

Vinification : raisin à sur maturité récolté à la main, trié à la vigne. Pressurage et passage au froid toute la nuit avant mutage. Débourage le lendemain avec mutage à l'eau de vie de marc à 70°C. C'est ensuite « oublié » en barriques durant 7 ans.

Production : 2 000 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 50cl

Notes de dégustation



Robe : belle couleur ambrée.

Nez : amande, miel, prune, noix et fruits confits.

Bouche : long en bouche, gras avec des arômes complexes.

Garde :

Accords mets & vins : en apéritif sur du foie gras poêlé ou sur un dessert au chocolat noir.

Service : 10-12°C

Domaine La Bouysse

3 chemin de Montsérét – 11200 St André de Roquelongue

T : 04 68 45 50 34 – F : 04 68 45 09 86

info@domainelabouysse.com – www.domainelabouysse.com