



Domaine LA BOUYSSSE



Jus de raisin 2016

Jus de raisin blanc

Cépages : 50% muscat petits grains ; 50% chardonnay

Terroir : Fontfroide

Sols : siliceux-gréseux

Age des vignes : 15 ans

Rendements : 11,5hl/ha

Procédé de production : jus de raisin flashpasteurisé.

Production : 600 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Notes de dégustation



Robe : jaune paille.

Nez : notes de poire.

Bouche : belle matière et longueur, arômes de poire.

Service : 4-6°C

Domaine La Bouysse

3 chemin de Montséret – 11200 St André de Roquelongue

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

info@domainelabouysse.com – www.domainelabouysse.com