



# Domaine LA BOUYSSSE



## Indécent 2014

### *AOP Corbières Boutenac rouge*

---

**Cépages** : 1/3 carignan ; 1/3 mourvèdre ; 1/3 grenache

**Degré** : 14%

**Terroir** : Boutenac

**Sols** : pierres argilo-calcaire avec galets roulés (poudingues) de Boutenac.

**Age des vignes** : 80 ans (carignan) ; 25 ans mourvèdre ; 20 ans grenache

**Rendements** : 25hl/ha

**Vinification** : entièrement ramassé à la main, trié sur table, vinification en barriques ouvertes avec pigeage journalier pendant 1 mois. Élevage 16 mois en demi-muids de 600 litres.

**Production** : 2 449 bouteilles

**Conditionnement** : bouteilles de 75cl

**Mise en bouteille** : Juin 2016

### *Notes de dégustation*

---



**Robe** : grenat.

**Nez** : fin, boisé et bien fondu sur des notes de fruits noirs (pruneau et mûres).

**Bouche** : bien équilibrée, ample et onctueuse avec une très belle matière et une belle longueur en fin de bouche.

**Garde** : 10 ans

**Accords mets & vins** : belles viandes et poissons.

**Service** : 17-18°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