



Domaine LA BOUYSSSE



Mazérac 2015

AOP Corbières Boutenac rouge

Cépages : 80% carignan ; 20% grenache

Degré : 15%

Terroir : Boutenac

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

Age des vignes : 80-100 ans

Rendements : 34hl/ha

Vinification : En cuve béton. Égrappage pour le grenache avec cliquage (envoi d'oxygène dissout sous le chapeau de marc pendant la fermentation alcoolique pour avoir une meilleure expression des arômes). En grappes entières pour le carignan. Élevage de 12 mois en fût de chêne.

Production : 13 952 bouteilles ; 335 magnums

Conditionnement : bouteilles de 75cl ou 150cl

Mise en bouteille : Août 2017

Notes de dégustation



Robe : rouge pourpre profond.

Nez : arômes de pruneaux cuits surmûris.

Bouche : velouté et fruité (cerises, mûres) aux arômes subtils de truffe, vanille, cacao et d'épices.

Garde : 8 à 10 ans.

Accords mets & vins : canard, agneau et gibiers.

Service : 18°C (fortement conseiller de décanter).

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