



Domaine LA BOUYSSSE



Floréal 2017

AOP Corbières rosé

Cépages : 90% grenache noir ; 10% syrah

Degré : 13.5%

Terroir : Boutenac (grenache) ; Fontfroide (syrah)

Sols : argilo-calcaire avec galets roulés de Boutenac (grenache) ; pierres et sable de grès de Fontfroide (syrah)

Age des vignes : 15 ans

Rendements : 40hl/ha

Vinification : rosé de pressurage avec stabulation à très basse température (4°C) pendant 5 jours puis débourage. Vinification en cuve inox à température contrôlée (15-16°C). Élevage court en cuve inox.

Production : 4 000 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Mise en bouteille : Janvier 2018

Notes de dégustation



Robe : rose très pâle, bleuté.

Nez : intense et gourmand avec des notes de cerise, framboise et cassis.

Bouche : vive, fraîche et vineuse avec des notes subtiles de groseille.

Garde : 2 ans

Accords mets & vins : volailles, cuisine à base de tomates, couscous et tajine, cuisine épicée et aubergines.

Service : 10-12°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