



Valensol 2017

AOP Corbières rouge

Cépages : 53% carignan ; 47% mourvèdre

Degré : 14%

Terroir : Boutenac (carignan) ; Fontfroide (mourvèdre)

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

Age des vignes : carignan (80 ans) ; mourvèdre (45 ans)

Rendements : 40hl/ha

Vinification : égrappage pour le mourvèdre avec remontages et cliquages (envoi d'oxygène dissout sous le chapeau de marc pendant la fermentation alcoolique pour avoir une meilleure expression des arômes). Pas d'égrappage pour le carignan. Élevage de 9 mois en cuve béton.

Production : 17 097 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Mise en bouteille : Août 2018

Notes de dégustation



Robe : grenat aux reflets brillants.

Nez : très expressif aux arômes de fruits noirs, légèrement fumé et épicé.

Bouche : longue et fruitée avec des notes subtiles d'épices.

Garde : 6-7 ans

Accords mets & vins : charcuterie, grillades et tartes salées.

Service : 16-17°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