



Domaine LA BOUYSSSE



Viognier 2017

IGP Aude Hauterive

Cépages : 100% viognier

Degré : 13.5%

Terroir : Fontfroide

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide

Age des vignes : 18 ans

Rendements : 45hl/ha

Vinification : pressurage en douceur et macération pelliculaire dans le pressoir. Stabulation à très basse température (4°C) pendant 5 jours, puis débourage. Vinification à température contrôlée de 15 à 16°C. Élevage court, en cuve inox sur lies fines.

Production : 10 600 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Mise en bouteille : Janvier 2018

Notes de dégustation



Robe : jaune clair.

Nez : fin et expressif avec des notes de fruits exotiques (pamplemousse) et de fleurs blanches.

Bouche : fraîche, ample et riche avec une belle finale fraîche et persistante.

Garde : 2 ans

Accords mets & vins : tapas, fruits de mer, viandes blanches.

Service : 10-12°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