



Domaine LA BOUYSSSE



Carignan 2017

IGP Aude Hauterive

Cépages : 100% carignan

Degré : 13.5%

Terroir : Fontfroide

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide

Age des vignes : 60 ans

Rendements : 40hl/ha

Vinification : macération carbonique pure en grappes entières. Élevage de 6 mois en cuve fibre de verre.

Production : 7 048 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Mise en bouteille : Mai 2018

Notes de dégustation



Robe : pourpre, brillante et profonde.

Nez : notes de fruits et de garrigue.

Bouche : rond et fruité aux arômes de fruits cuits avec une belle finale tout en fraîcheur.

Garde : 5-6 ans

Accords mets & vins : barbecues et fromages.

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