



Domaine LA BOUYSSSE



L'as-tu bu ? 2016

IGP Aude Hauterive - rouge

Cépages : 50% merlot ; 40% Syrah ; 10% Carignan

Degré : 13%

Terroir : Fontfroide

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide

Age des vignes : 15 ans (merlot, syrah) ; 50 ans (carignan)

Rendements : 42hl/ha

Vinification : en cuve béton, égrappée et séparée pour la syrah et le merlot avec cliquage (envoi d'oxygène dissout sous le chapeau de marc pendant la fermentation alcoolique). En grappes entières pour le carignan. Élevage de 7 mois en cuve béton.

Production : 12 800 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl en capsule à vis

Mise en bouteille : Mars 2017

Notes de dégustation



Robe : rouge framboise

Nez : très fruité, petits fruits rouges et notes fumées.

Bouche : fraîche, vin fruité avec beaucoup de présence en fin de bouche.

Garde : 2 ans

Accords mets & vins : cuisine de tous les jours.

Service : 16-17°C voir légèrement frais l'été.



* Existe avec l'étiquette Martine

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