



Domaine LA BOUYSSSE



L'as-tu bu ? 2017

IGP Aude Hauterive - rosé

Cépages : 40% syrah ; 30% grenache ; 30% cinsault

Degré : 13%

Terroir : Fontfroide

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide

Age des vignes : 15-30 ans

Rendements : 55hl/ha

Vinification : rosé de pressurage pour les trois cépages. Stabulation à basse température (4°C) pendant 5 jours, puis débourage. Vinification à température contrôlée (15-16°C). Élevage court en cuve inox.

Production : 20 000 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl en capsule à vis.

Mise en bouteille : Décembre 2017

Notes de dégustation



Robe : rosée aux reflets violets.

Nez : notes de cassis, fraise et framboise.

Bouche : vin gouleyant avec une belle persistance en finale.

Garde : 2 ans

Accords mets & vins : en apéritif l'été. Avec charcuterie, viandes et poissons au barbecue.

Service : 10-12°C



* 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