



Domaine LA BOUYSSSE



Cyprius 2017

AOP Corbières blanc

Cépages : 43% vermentino ; 42% grenache blanc ; 15% maccabeu

Degré : 13%

Terroir : Fontfroide

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide

Age des vignes : maccabeu (40 ans) ; grenache (15 ans) ; vermentino (3 ans)

Rendements : 45hl/ha

Vinification : en cuve inox avec stabulation à très basse température (4°C), pendant 5 jours. Puis débourage et vinification à température contrôlée (15-16°C), fin de la fermentation alcoolique en barrique pendant un mois et demi. Élevage en barrique sur lies fines.

Production : 13 300 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Mise en bouteille : Décembre 2017

Notes de dégustation



Robe : jaune pâle aux reflets verts.

Nez : complexe et fin, fleurs blanches et orange sanguine avec des notes toastées.

Bouche : belle vivacité, dense et ample avec des arômes d'agrumes et une finale minérale.

Garde : 2-3 ans

Accords mets & vins : poissons grillés à la plancha ou en sauce ; fromages de chèvre.

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