

LE BOUÏS BEACH

AOP LANGUEDOC Rosé 2023 GRENACHE-MOURVEDRE-
SYRAH

VITICULTURE

Viticulture biologique, stockage du carbone dans le sol par apport de compost
"Maison" biologique.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour
préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être
acheminé vers le pressoir. Fermentation des jus en cuve inox
thermorégulée à 13 ° C pour maximiser le caractère fruité et
l'aromatique du vin. Elevage sur lie fine pendant 6 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Vue: robe pâle, pétale de rose.

Nez: frais avec un bel éclat, effluves de fruit rouges et blancs.

Bouche: riche et gourmande

ACCORD METS & VINS

Viande blanche, tapas, apéritif, tout au long du repas

SERVICE

A server très frais 8-10 °C

TEMPS DE GARDE

A boire jeune, dans les deux ans suivant la mise en Bouteille pour
l'éclat du fruit et la fraîcheur



CHÂTEAU
LE BOUÏS

