



LE P'TIT BOUÏS

IGP OC ROUGE 2023 100% CINSAULT

VITICULTURE

Viticulture biologique, stockage du carbone dans le sol par apport de compost organique "maison". Sélection de notre parcelle de Cinsault sur le terroir de la Clape.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être acheminés vers les cuves de fermentation thermorégulées. Macération courte afin de ne pas extraire de tannin et favoriser le fruit croquant.

NOTE DE DEGUSTATION

Vue: robe violine

Nez: Note de crème de fruit rouge (mure), note tourbé.

Bouche: Légère, fraîche et fruité. Facile à boire.

ACCORD METS & VINS

Dès l'apéritif et tout au long du repas.

SERVICE

A servir frais

TEMPS DE GARDE

Dans les 2 ans suivants la mise en bouteille.



CHÂTEAU
LE BOUÏS