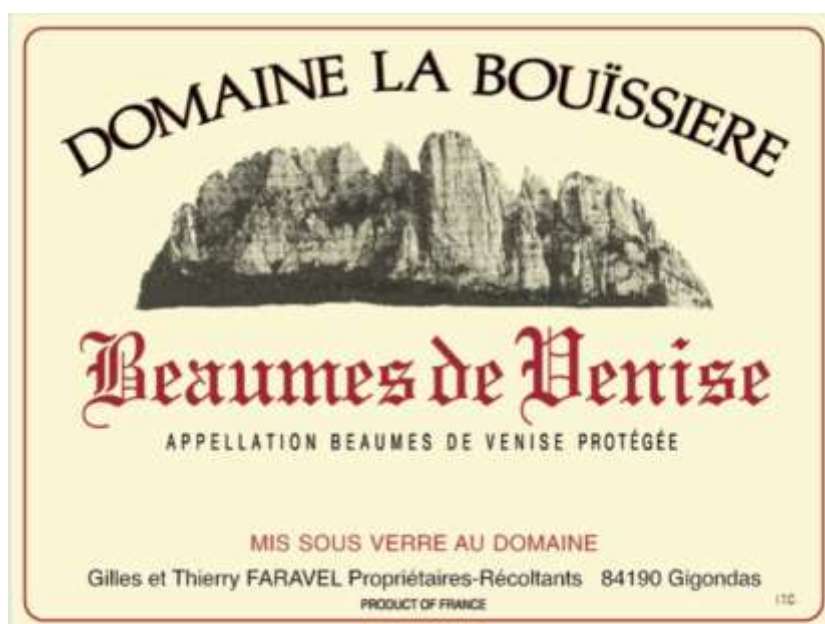


DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Beaumes-de-Venise - 2016



ASSEMBLAGE : Grenache : 83 %. Syrah : 17 %.
AGE MOYEN DES VIGNES : grenache 49 ans, syrah 31 ans.

VINIFICATION : récolte et tri manuels (25 septembre), raisins égrappés à 87 %, légèrement foulés. Fermentation durant 30 jours avec remontage quotidien et pigeage. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE : 45% en vieux fûts, 55% en œuf béton.

Les vins sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO₂ et éviter les sulfites excessifs. Après vinification, les vins ne sont jamais plus soutirés à travers une pompe à vin mais toujours par gravité aussi bien pour la mise en fûts et l'assemblage que pour la mise en bouteilles afin d'éviter tout choc et brutalité.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Dans le terroir le plus solaire du domaine, le grenache s'avère le parfait complice pour produire un vin gourmand et suave, au charme difficilement comparable au nez comme en bouche. Charme qui tient à une pure expression du fruit, sans tomber dans le caractère confit qu'un tel terroir pourrait facilement donner.