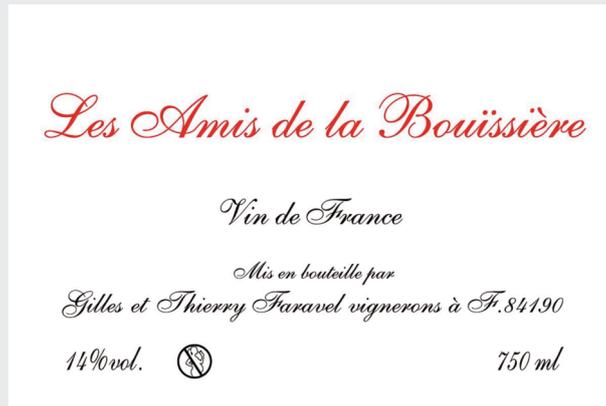


# DOMAINE LA BOUÏSSIERE

## Les Amis de la Bouïssière Vin de France



ASSEMBLAGE : Merlot 50%, Syrah 30%, Grenache 20%.  
AGE DES VIGNES : merlot et syrah, 17 ans ; grenache 7 ans.

VINIFICATION : récolte manuelle, raisins égrappés à 80 %.  
Fermentation de 20 jours avec remontage quotidien. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE : 100 % en cuve.

Les vins sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO2 et éviter les sulfitages excessifs.

Après vinification, les vins ne sont jamais plus soutirés à travers une pompe à vin mais " " toujours par gravité afin d'éviter tout choc et brutalité.

### COMMENTAIRES :

Un vin croquant et digeste bien que sa structure ne colle pas au standard des vins de soif. C'est que ce vin de table, mêlant les « exotiques » merlot et grenache à la syrah, " " issu de sols moins nobles, bénéficie des mêmes soins que les crus : culture attentive, " " rendements tenus, juste vinification essentiellement en vendange entière.

De quoi prétendre à un peu de garde pour se bonifier.