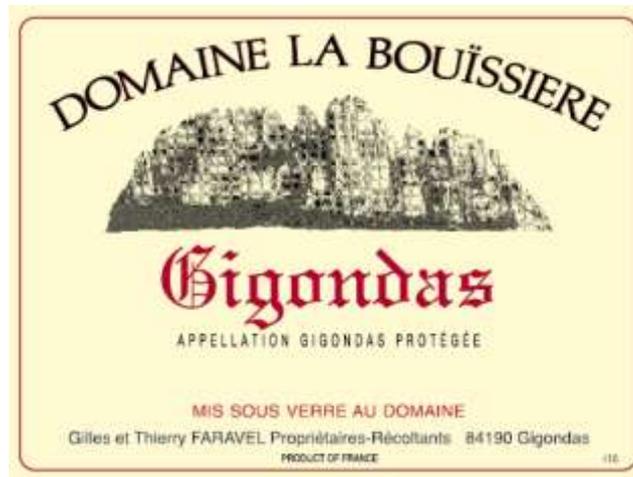


DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Gigondas – 2017



ASSEMBLAGE : Grenache : 74 %. Syrah : 26 %.
AGE DES VIGNES : 53 ans.

VINIFICATION : Récolte et tri manuels (29 septembre au 2 octobre)
raisins égrappés à 30 %, légèrement foulés. Fermentation durant 30
jours avec remontage et pigeage quotidiens. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE : 35% en cuve, 65% en foudres (de 2 à 5 vins).

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 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 :

Composé essentiellement de grenache et syrah vinifiés, ce cru possède les grandes qualités d'un vin sudiste bénéficiant de vieilles vignes d'altitude et d'un élevage long. Son caractère juteux, racé, harmonieux, frais, aux tannins particulièrement bien définis et intégrés, le distingue nettement des autres crus du domaine. Une distinction constante malgré les nuances d'expression propres à chaque millésime. Sa capacité à évoluer harmonieusement dans le temps lui permet de gagner en complexité sans rien perdre cette trame de fraîcheur et de race qui le caractérise.