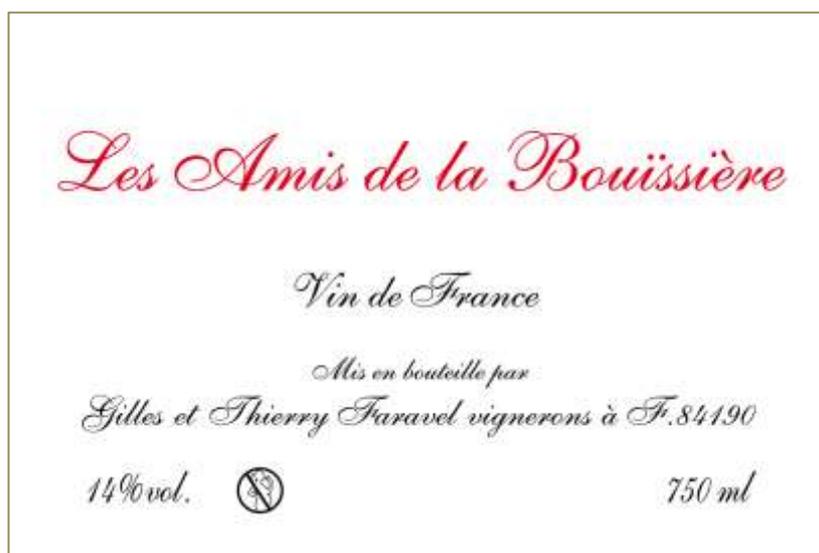


DOMAINE LA BOUÏSSIERE  
Les Amis de la Bouïssière - Vin de France -  
2017



ASSEMBLAGE : Merlot 38 %, Syrah 41%, Grenache 21 %.  
AGE DES VIGNES : merlot et syrah, 20 ans ; Grenache 10 ans.

VINIFICATION : récolte manuelle ( 14 et 18 septembre ), raisins égrappés à 89 %. Fermentation de 20 jours avec remontage quotidien. Ni collage, ni filtration.

ELEVAGE : 100 % en cuve béton.

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 DE DEGUSTATION :

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 caladoc 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.