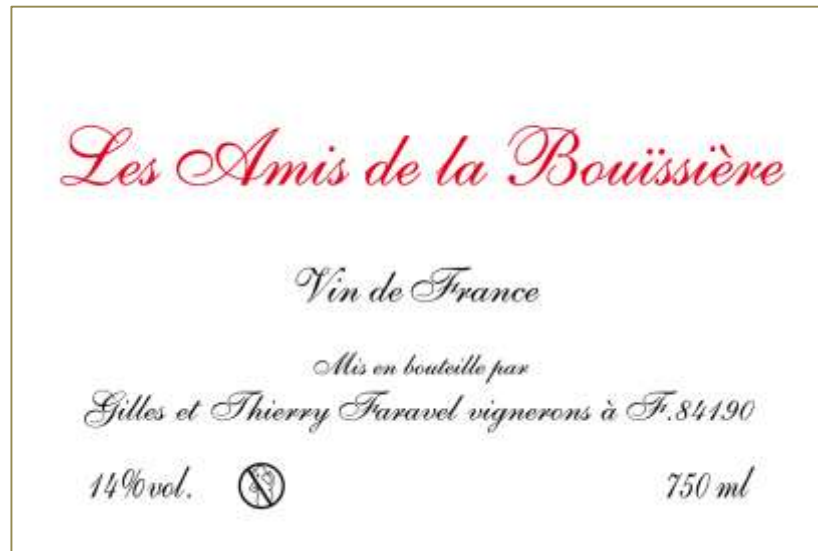


DOMAINE LA BOUÏSSIERE  
Les Amis de la Bouïssière - Vin de France -  
2018



ASSEMBLAGE : Caladoc 27 %, Syrah 73%.  
AGE DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : récolte manuelle ( 14 et 18 septembre ), raisins égrappés à 100 %. 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 CO<sub>2</sub> et éviter les sulfites 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, vendange en partie entière. De quoi prétendre à un peu de garde pour se bonifier.