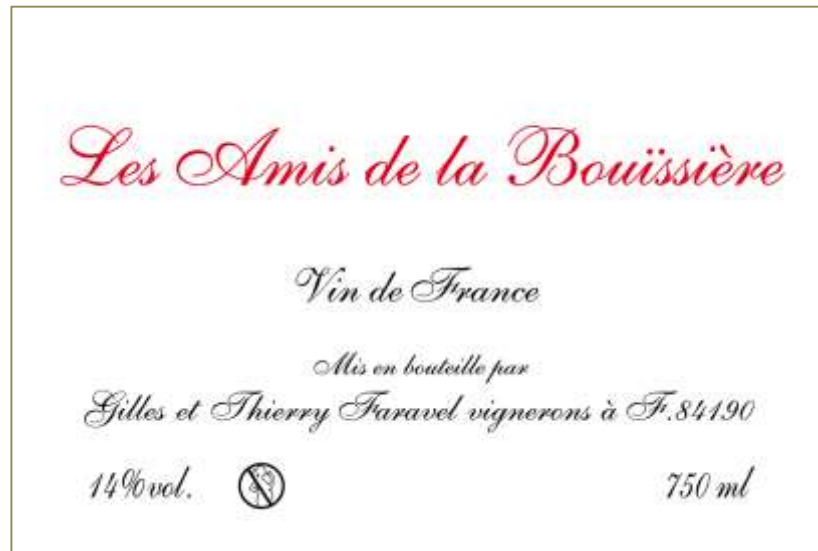


DOMAINE LA BOUÏSSIERE  
Les Amis de la Bouïssière - Vin de France -  
2018



ASSEMBLAGE : Grenache 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 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 grenache 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.