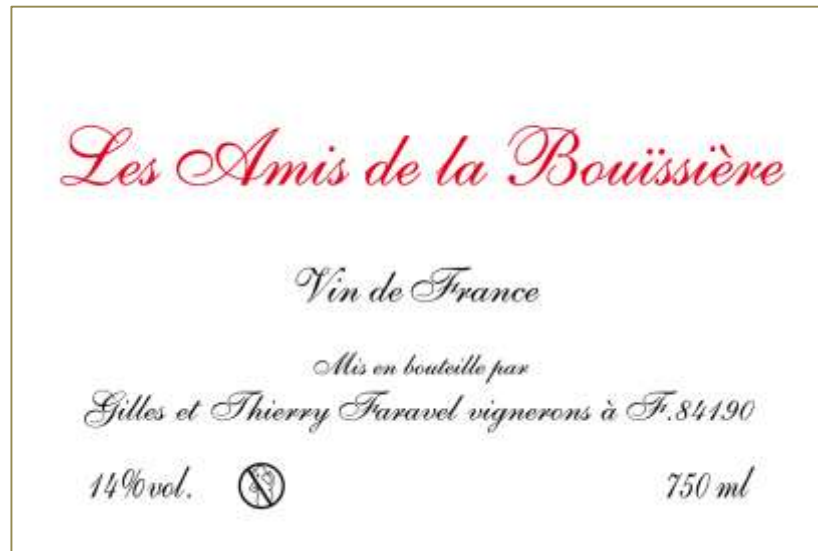


DOMAINE LA BOUÏSSIERE
Les Amis de la Bouïssière - Vin de France -
2019



ASSEMBLAGE : Caladoc 24%, Syrah 40%, Merlot 36%
AGE DES VIGNES : 21 ans

VINIFICATION : récolte manuelle (18 septembre), raisins égrappés à 90 %. 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, vendange en partie entière. De quoi prétendre à un peu de garde pour se bonifier.