

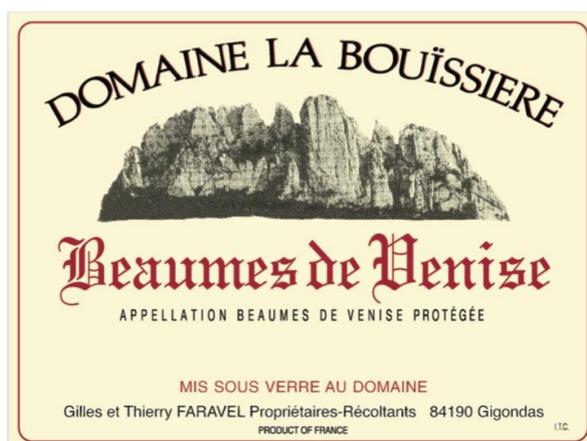
# DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FRAVEL

## Beaumes-de-Venise rouge – 2021

*Il y a 60 ans, Antonin Faravel a planté ses premières vignes à l'aplomb des Dentelles de Montmirail, au lieu-dit la Grande Bouïssière.*

*Après son décès, ses fils Gilles et Thierry ont pris le relais.*



**TERROIR :** Situé à 350 m d'altitude, argile, calcaire et de marne du Trias.

**ASSEMBLAGE :** Grenache : 66 %, Syrah : 34%.

**AGE DES VIGNES :** Grenache 54 ans, syrah 36 ans.

### **HARVESTING & VINIFICATION :**

Récolte et tri manuels (20 septembre), raisins égrappés à 58 %, légèrement foulés. Fermentation durant 30 jours avec remontage quotidien et pigeage. Ni collage, ni filtration.

### **ELEVAGE :**

45% en vieux fûts, 55% en cuve béton.

Les vins sont travaillés sur lies fines, jamais soutirés, afin de garder un maximum de CO2 et éviter les sulfites 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.

### **PERSONNALITE :**

Dans le terroir le plus solaire du domaine, le grenache s'avère le parfait complice pour produire un vin gourmand et suave, au charme difficilement comparable au nez comme en bouche. Charme qui tient à une pure expression du fruit, sans tomber dans le caractère confit qu'un tel terroir pourrait facilement donner.