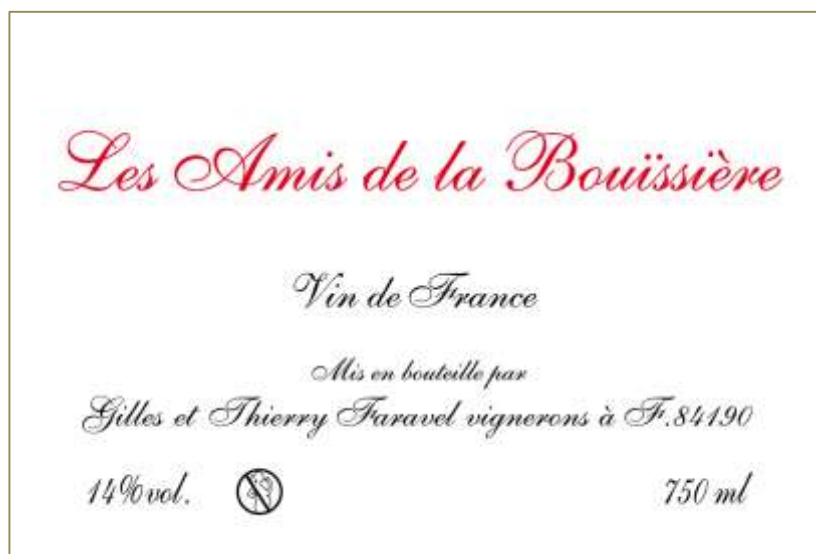


DOMAINE LA BOUÏSSIERE
Les Amis de la Bouïssière - Vin de France -
2021



ASSEMBLAGE : Grenache 6%, Syrah 40%, Merlot 54%

AGE DES VIGNES : 23 ans

VINIFICATION : récolte manuelle (24 septembre), raisins égrappés à 100 %. Fermentation de 20 jours avec remontage quotidien. Ni collage, ni filtration.

TERROIR : argilo-sableux-limoneux avec dépôts alluvionnaires

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.