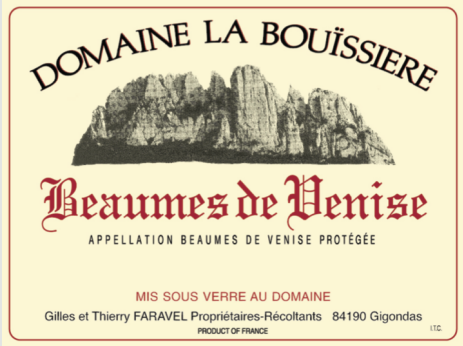
DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FARAVEL

Beaumes-de-Venise rouge 2023

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. Issu exclusivement de vieilles vignes

ASSEMBLAGE : Grenache : 68%, Syrah : 32%.

AGE DES VIGNES : Grenache 56 ans, syrah 38 ans.

HARVESTING & VINIFICATION :

Récolte et tri manuels, raisins égrappés à 27 %, légèrement foulés. Cuvaison longue (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 sulfitages 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 :

Situé sur 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.

DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FARAVEL

Beaumes-de-Venise rouge – 2023

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 enfants ont pris le relais. 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. Issu exclusivement de vieilles vignes.

ASSEMBLAGE : Grenache : 90%, Syrah : 10%.

AGE DES VIGNES : Grenache 55 ans, syrah 37 ans.

HARVESTING & VINIFICATION :

Récolte et tri manuels, raisins égrappés à 27 %, 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 sulfitages 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.