

DOMAINE LA BOUÏSSIERE

Les Fils d'Antonin FAREVEL

« *Les Amis de la Bouïssière* » Vin de France – 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 : Argilo-sableux-limoneux avec dépôts alluvionnaires. Cultivé sur une parcelle en bordure de la rivière Ouvèze.

ASSEMBLAGE : Grenache 40%, Syrah 60%

AGE DES VIGNES : 26 ans

VINIFICATION :

Récolte manuelle (26 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.

PERSONNALITÉ :

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.