



# La Bouisse - 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE



## Rebsorten

Syrah, Carignan  
14% vol.

## Weinbau

Der Weinberg ist als Weinberg mit hohem Umweltwert zertifiziert. Wir arbeiten an einem nachhaltigen Weinbau, der die Umwelt und die Artenvielfalt respektiert.

## Weinprobe

Tiefe rubinrote Farbe.  
Eine Nase von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, angereichert mit Noten von Kokosnuss und Kakao, die durch den Alterungsprozess entstehen.  
Im Mund sehr voll, mit feinen Tanninen, gefolgt von einem gerösteten Abgang.



## Boden

Rosa Sandstein und sandige Lehmböden sorgen für Rundheit und Komplexität. Am Fuße des Maurenmassivs.

## Weinbereitung

Mazeration für 21 Tage, schonende Extraktion bei moderaten Temperaturen. 10 Monate in 600-Liter-Fässern gereift.

## Speisen- und Wein Kombination

Dieser wunderbare Wein passt perfekt zu Wildfleisch, einem Entrecôte, einem provenzalischen Eintopf, Kürbisravioli mit Pfifferlingssauce oder einer reifen Käseplatte.

## Weinlagerung

8 Jahre.  
Bei 18 °C servieren.  
Erhältlich in 75-cl- und 150-cl-Flaschen.

RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN - FRANCE

Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | [cde@domainedejale.com](mailto:cde@domainedejale.com)

[domainedejale.com](http://domainedejale.com)