



La Bouisse - 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépages

Syrah, Carignan
14 % vol.

Viticulture

Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Dégustation

Robe rubis profonde.

Nez de cassis et de mûre enrichi par des notes de noix de coco et de cacao que lui apporte l'élevage.

Bouche tout en volume sur des tanins d'une grande finesse pour se prolonger dans la dimension torréfiée.

Terroir

Grès roses, sols argilo-sableux qui apportent rondeur et complexité. Au pied du Massif des Maures.

Vinification

Macération de 21 jours, extractions douces à températures modérées. Élevage de 10 mois en barriques de 600L.

Accords mets et vins

Ce grand vin se marie parfaitement avec du gibier, une bonne côtes de boeuf, une daube provençale, des raviolis farcis au potimarron et sauce aux girolles ou un plateau de fromages affinés.

Garde

8 ans.
Servir à 18 °C.
Disponible en 75 cl et 150 cl.



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

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

domainedejale.com