



La Bouïsse - 2024

AOP CÔTES DE PROVENCE
Notre-Dame des Anges



Cépages

Syrah, Carignan
14,5 % 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 aux nuances pourpres.

Le nez très intense mêle avec harmonie les nuances de café et de vanille au côté fruité de fraise très mûre et de figue fraîche.

La bouche est dense, les tanins sont veloutés et précis. La finale est longue sur des notes finement boisées et de fruits mûrs.

Terroir

Les sols de grès rose et d'argile sablo-argileuse lui confèrent rondeur et complexité. Au pied du massif des Maures.

Vinification

Macération de 15 jours, extraction douce à température modérée. Élevage de 12 mois en fûts de 600 litres.

Accords mets et vins

Ce grand vin s'accorde parfaitement avec du gibier, une bonne côte de bœuf, un civet provençal, des ravioles farcies au potimarron et sauce aux girolles, ou encore un plateau de fromages affinés.

Garde

8 ans.

Servir à 18 °C.

Disponible en bouteilles de 75 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