



la Bouisse - 2022

AOP Côtes de Provence



Cépages

Syrah, Carignan
14.5 % vol.

Viticulture

Certifiés Haute Valeur Environnementale, nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Dégustation

Jolie robe grenat soutenue. Nez intense et profond de fruits rouges bien mûrs enveloppé de notes de torréfaction (café, cacao).

Bouche riche et souple qui reprend les notes aromatiques des fruits rouges, sur une structure tanique veloutée.

Finale très longue et gourmande.



Terroir

Sols pierreux, limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de minéralité et de fraîcheur à ce vin.

Vinification

Macération de 21 jours, extractions douces à températures modérées. Élevage de 8 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 ou un plateau de fromages affinés.

Garde

6-8 ans.
Servir à 18 °C.
Disponible en 75 cl.



RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN - FRANCE
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | cde@domainedejale.com

domainedejale.com