

# LA BOUISSE 2020

## AOP CÔTES DE PROVENCE



**Cépages** : Syrah, Carignan - 13,5% vol.

**Terroir** : Sols argileux et pierreux, composés de grès roses et de schistes qui apportent rondeur et complexité.

**Viticulture** : Nous travaillons dans le respect de l'environnement, de la plante et de l'homme.

**Vinification** : Macération de 21 jours, extractions douces à températures modérées. Élevage de 14 mois en barriques neuves de 600L.

**Dégustation** : Ce vin rouge a une robe grenat d'intensité moyenne, lumineuse. Le nez est intense de fruits rouges, cassis et violette complexifié par des notes finement fumées et balsamiques. La bouche, fine et délicate s'exprime sur la réglisse. Les tanins soyeux révèlent une jolie longueur sur le cassis et la noix de coco.

**Accord mets et vins** : Ce grand vin se marie parfaitement avec du gibier, une daube provençale ou un plateau de fromages affinés.

**Disponibilité** : 50cl, 75 cl et 150 cl.

**Garde** : 6-8 ans, peut être bu dès aujourd'hui sur sa fraîcheur ou plus tard sur l'évolution pour un vin plus complexe.

Servir à 18°C.