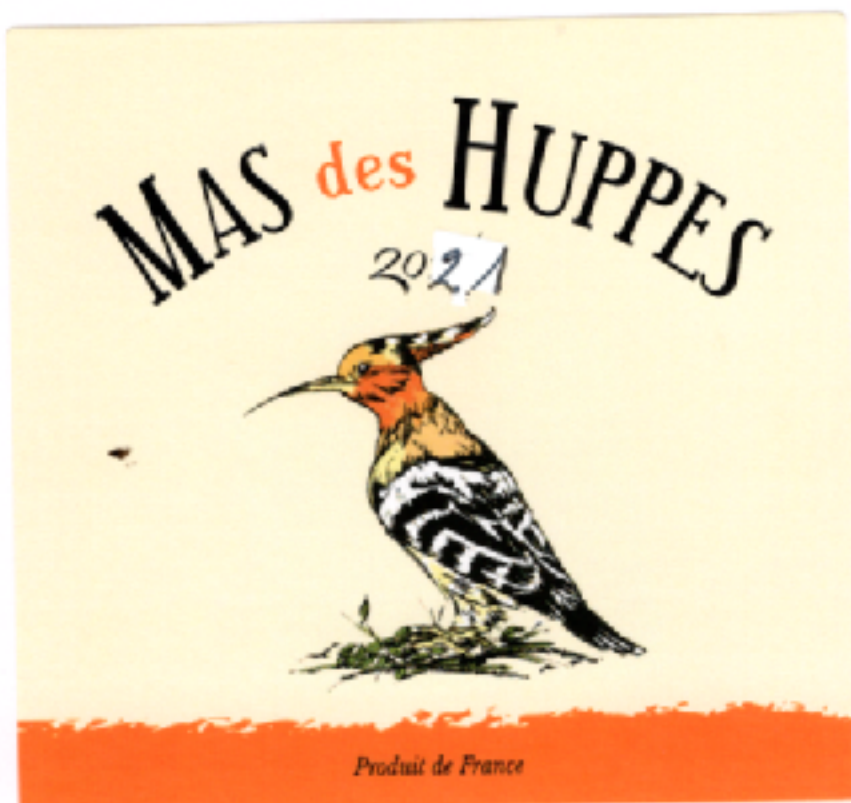


FICHE PRODUIT



Nom du produit :	MAS DES HUPPES
Appellation :	A.O.C. ST CHINIAN (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Millésime :	2021
Terroir :	Argilo-calcaire, caillouteux
Rendement :	35 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	40 % syrah, 30% grenache, 20% cinsault 10% mourvèdre
Age des vignes :	30 ans en moyenne.
Culture :	Biologique, sans produits chimiques, sans engrais chimiques et désherbants.
Fertilisation :	Amendement naturel : compost à base de fumier de moutons et marc de raisins.
Conduite du vignoble :	Vignes palissées, taille cordon de Royat. Sols travaillés par labours .
Vendanges :	Raisin cueillis à la machine et égrappés.
Vinification :	Traditionnelle avec remontages, cuvaïson Entre 10 et 15 jours.
Elevage :	En cuves.



Dégustation :

Belle robe rubis. De l'éclat sur les fruits noirs (mûr, griotte), le cacao et la garrigue
La bouche est pleine avec une jolie finale balsamique.

Conseils de service :

Ce vin est a servir avec les viandes rouges, gigot d'agneaux aux pruneaux, cuise de dinde au gingembre ou gardianne de taureau.

Il est recommandé de le servir a une température de 16° à 18° et de déboucher la bouteille simplement 30 minutes avant le repas.

Conditionnement :

Bordelaise tradition de 75 cl

Cartons de 6 bouteilles

Palette EURO de 594 bouteilles.

Culture biologique depuis 1972 - certifié par Ecocert

CHATEAU BOUSQUETTE 34460 CESSENON - Languedoc (France)

Tél : 04.67.89.65.38 Fax : 04.67.89.57.58

labousquette@wanadoo.fr www.chateau-bousquette.com