



FICHE PRODUIT

Nom du produit :	DOMAINE DE LA BOUSQUETTE
Appellation :	IGP Vin de Pays d'Oc (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Cuvée :	NORD AU SUD - Blanc
Millésime :	2022
Terroir :	Argilo-calcaire, caillouteux
Rendement :	35 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	50 % vermentino 50 % viognier
Age des vignes :	15 ans
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 :	Raisins cueillis à la machine, égrappés.
Vinification :	Pressurage directe, contrôle des températures, débouillage au froid, légère filtration.
Production annuelle :	2'000 bouteilles.



Dégustation :

Robe pâle. Un nez d'amande fraîche et de zeste de citron. La bouche est dynamique et ronde.

Conseils de service :

A servir frais mais pas glacé pour vos apéritifs, tapas, grillades, salades, charcuterie des Cévennes, cuisine asiatique, fondues et raclettes.

Conditionnement :

Bordelaise tradition de 75 cl
Cartons de 6 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