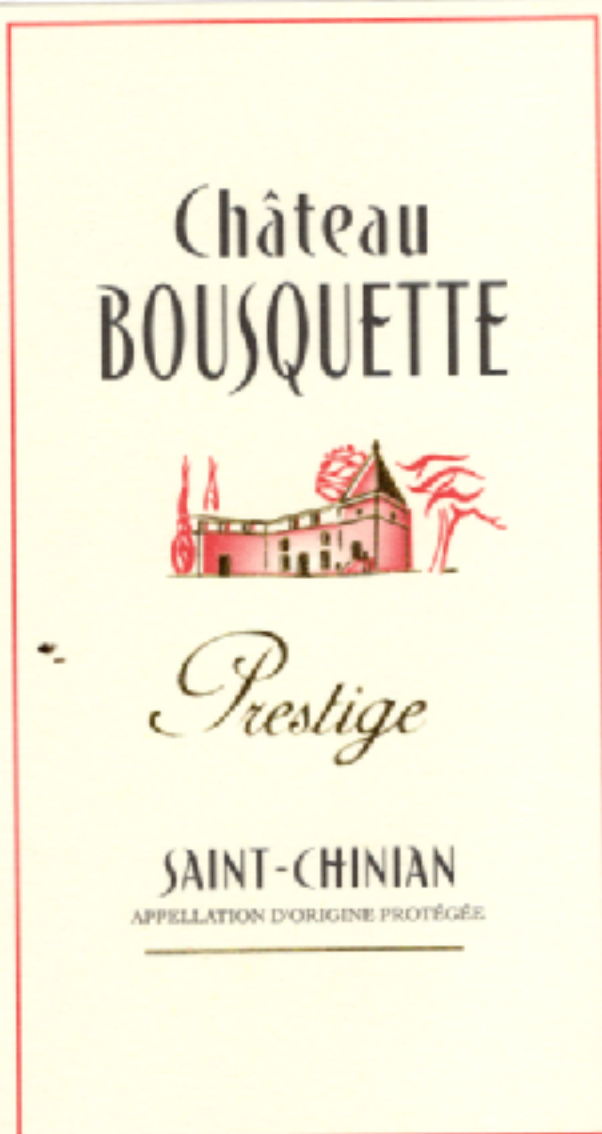


FICHE PRODUIT

Nom du produit :	CHATEAU BOUSQUETTE
Appellation :	A.O.C. ST CHINIAN (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Cuvée :	PRESTIGE (rouge)
Millésime :	2020
Terroir :	Argilo-calcaire, grès, caillouteux
Rendement :	25 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	80 % syrah ,20 % grenache
Age des vignes :	35 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 et guyot. Sols travaillés par labours .
Vendanges :	Raisins cueillis et trillés à la machine.
Vinification :	Traditionnelle avec remontages.
Elevage :	Une partie en barriques de chêne français (Allier) pendant douze mois.



Dégustation :

Belle robe profonde. Le nez évoque les fruits noirs confiturés, le cacao et une pointe de menthe poivrée. La bouche est fraîche et généreuse. Délicieux !

Conseils de service :

A déboucher env. 1h avant le repas et à servir avec par exemple une épaule d'agneau confite, un rôti de porc en papillote, fromages de chèvres des Cévennes.

Conditionnement :

Bordelaise élite de 75 cl
Cartons de 6 bouteilles couchées
Potentiel de garde : - cinq à dix ans

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