FICHE PRODUIT

Nom du produit :	**CHATEAU BOUSQUETTE**
Appellation :	A.O.C. ST CHINIAN (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Cuvée :	**PRUNEYRAC** (rouge)
Millésime :	**2020**
Terroir :	Argilo-calcaire, caillouteux
Rendement :	30 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	50% grenache, 50% 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 :	Raisins récoltés à la machine, égrappés et trillés.
Vinification :	Traditionnelle avec remontages et contrôle des températures.
Elevage :	En cuve pendant une année.
Production annuelle :	4'400 bt

Dégustation :
Belle robe sombre. Le nez est épanoui sur des notes de cacao, d'épices, de cannelle.
La bouche est charnue et élégante avec une jolie fraîcheur.

Conseils de service :
A déboucher env. 1h avant le repas et à servir avec par exemple un rôti de dindonneau au pruneaux ou une épaule d'agneau confite aux oignons doux et gingembre. Température de service 18°.

Conditionnement :
Bordelaise élite de 75 cl
Cartons de 6 bouteilles

Potentiel de garde : - trois 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