



FICHE PRODUIT

Nom du produit :	CHATEAU BOUSQUETTE
Appellation :	A.O.C. ST CHINIAN (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Cuvée :	L'ABSOLU (rouge)
Millésime :	2018
Terroir :	Argilo-calcaire, grès, caillouteux
Rendement :	25 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	70 % mourvedre 30 % grenache
Age des vignes :	35 ans en moyenne.
Culture :	Biologique, sans produits chimiques, sans engrais chimiques et désherbants.
Fertilisation :	Amendement naturel : engrais organiques et marc de raisins.
Conduite du vignoble :	Vignes palissées, taille cordon de Royat et guyot pour les syrah. Sols travaillés par labours .
Vendanges :	Raisins cueillis à la machine, puis égrappés.
Vinification :	Traditionnelle avec remontages. Cuvaision longue, fermentation malolactique en barrique pour le mourvèdre. cuvaision env. 12 jours
Elevage :	Barriques de chêne français (Allier) pendant douze mois.
Production annuelle :	2'600 bouteilles.

Dégustation :

Robe à la couleur rubis. Nez minéral, sur le poivre de Sichuan et la tapenade.
La bouche est fraîche et dense. Beaucoup de longueur en bouche.

Conseils de service :

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

Conditionnement :

Bordelaise élite de 75 cl
Cartons de 6 bouteilles couchées

Potentiel de garde : - trois à cinq 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