



FICHE PRODUIT

Nom du produit :	DOMAINE DE LA BOUSQUETTE
Appellation :	IGP Vin de Pays d'Oc (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Cuvée :	CARMINADE - Rouge
Millésime :	2023
Terroir :	Argilo-calcaire, caillouteux
Rendement :	35 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	45% nielluccio, 30% caladoc, 25% marselan
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 :	Traditionnelle avec remontage, contrôle des températures, cuvaison entre 5 et 10 jours.
Elevage :	en cuves



Dégustation :

Belle robe violine. Le nez est flatteur sur la framboise et la griotte. La bouche est croquante et juteuse.

Conseils de service :

Ce vin est à servir frais, en apéritif, sur vos grillades de l'été, salades et tapas.

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