



>



6 bouteilles Château BOUISSEL - Vin Rouge - La Guillotte 2013 - 100% Négrette BIO

Fabricant : Château BOUISSEL

Modele : -

Château BOUISSEL - Vin Rouge - La Guillotte 2013 BIO

2011 : Grappe de Bronze - Guide Hachette 2013

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 100%

TERROIR

Nos vignes sont plantées sur la 3^e et plus haute terrasse géologique du Tarn sur un terroir de graves et de boulbènes graveleuses.

Les 22 hectares du domaine sont constitués de ces sols maigres peu répandus en appellation Fronton.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Le rang de vigne est découvert au printemps et recouvert au début de l'été. L'inter-rang est travaillé une fois sur deux afin d'aérer la couche superficielle du sol, en alternance avec un inter rang engazonné.

L'ébourgeonnage et l'éclaircissage manuels permettent de créer une aération naturelle des raisins ainsi qu'un bon rapport feuillage/raisins. Un effeuillage est réalisé côté « soleil levant » (face au vent d'Autan) toujours dans le but d'aérer les grappes de raisins car la Négrette est extrêmement sensible au botrytis, ce qui rend sa culture très délicate. Vendanges mécaniques très tôt le matin (« à la fraîche ») pour que les raisins conservent tout leur potentiel aromatique.

VINIFICATION

Eraflage puis foulage. Cuvaision de 10 jours en dessous de 25°C sur levures indigènes afin de donner au futur vin tout son potentiel naturel. La fin de fermentation se déroule à une température proche de 29°C dans le but d'obtenir une structure équilibrée.

DEGUSTATION

Belle robe rubis aux reflets violacés. Vin frais, souple et élégant aux arômes de violette, cassis et réglisse. Ce vin doit être bu jeune. A servir légèrement rafraîchi.

ACCORDS GOURMANDS

Très convivial, vous l'apprécierez dès l'apéritif en accompagnement de viandes, de fromages doux ou d'une cuisine exotique.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €64.80

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mercredi 17 juin 2015