

DOMAINE LA BOUSCATIERE

2014



DOMAINE LA BOUSCATIÈRE

VACQUEYRAS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

2014

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
SCLA SAUREL-CHAUVET, VIGNERONS À GIGONDAS (B4), FRANCE
PRODUIT DE FRANCE
C.C. 01 09 100 CONTIENT DES SULFITES - CONTIENS PAS D'ALCOOL
14,5% VOL.
750 ML

LE DOMAINE :

Date de création: domaine familial depuis plusieurs générations.

Nombre d'hectares : 21 Hectares dont 2,20 Hectares en Vacqueyras.

LE TERROIR :

Nature du sol : Sol Argilo-calcaire.

Exposition des parcelles : Nord-Ouest

Cépages (%) : 80% Grenache, 20% Syrah.

Age de vignes : Environ 40 ans.

Particularité de la culture : Agriculture Raisonnée.

VITICULTURE/VINIFICATION :

Type de récolte : Vendange mécanique.

Condition de la vendange : Elles sont effectuées à la machine à vendanger par nos soins. La vendange est respectueusement ramassée, égrappée, triée et légèrement éraflée de façon à ne pas altérer les baies de raisin.

Caractéristiques de la vinification : Dès l'entrée de la vendange, les raisins sont vinifiés dans le respect, la tradition et le savoir-faire du Vigneron.

Afin de protéger la qualité de la vendange, celle-ci est vinifiée en cuves béton thermo-régulées pour un contrôle permanent des températures. Pendant la fermentation alcoolique, des remontages doux sont quotidiennement pratiqués. La durée de cuvaison varie entre 14 et 25 jours en fonction du cépage et du millésime. En douceur, nous effectuons un pressurage à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Elevage : Nos vins sont élevés en cuves béton et inox, suivi d'un passage en vieux foudres de chêne (40 Hl) entre 12 et 18 mois afin de micro-oxygéner légèrement le vin et arrondir les tanins.

DESCRIPTIF DE LA CUVÉE :

Visuel/olfactif/gustatif : Robe d'un rouge rubis, « La Bouscatière 2014 » offre un nez de fruits rouges sur des tanins soyeux, avec une finale en bouche persistante.

Accords mets et vins : Vous pourrez apprécier ce « Bouscatière 2014 » sur un Civet de lapin aux pruneaux, ou sur un Gigot d'Agneau braisé aux Herbes de Provence.

Potentiel de garde : jusqu'en 2024 environ.

CONTACT :

Nom et prénom : SAUREL PAULINE
SCEA SAUREL-CHAUVET

Adresse : Domaine La Bouscatière
9 Chemin Saint-Damien Quartier La Beaumette
84190 - GIGONDAS

Numéro de téléphone : 04 90 70 96 80

Email : contact@saurel-chauvet.com

Site internet : www.saurel-chauvet.com