

MAS des HUPPES



Produit de France

Saint-Chinian

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FICHE PRODUIT

Nom du produit :	MAS DES HUPPES
Appellation :	A.O.C. ST CHINIAN (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Millésime :	2022
Terroir :	Argilo-calcaire, caillouteux
Rendement :	35 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	30 % syrah, 30% grenache, 40% cinsault
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 :	Raisin cueillis à la machine et égrappés.
Vinification :	Traditionnelle avec remontages, cuvaison Entre 10 et 15 jours.
Elevage :	En cuves.

Mas des Huppès

2022

Saint-Chinian

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La huppe, oiseau migrateur et sympathique, niche aux alentours du domaine. Elle trouve son bonheur dans nos vignes cultivées en agriculture biologique depuis 1972. Cette cuvée élevée traditionnellement est composée des cépages syrah, grenache et mourvèdre.

Accompagnement : volailles, fân de légumes, grillades et fromages.

Conservation : 4 à 5 ans, servir à 17°C.

MIS EN BOUTEILLE PAR GFA LA BOUSQUETTE
34460 Cessenon sur Orb - Languedoc

PRODUCT OF FRANCE
www.chateau-bousquette.com



750 ML

14,5% VOL.



VIN BIO
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



Dégustation :

Belle robe rubis. Nez flatteur sur la mûre, les épices douces et le poivre .
La bouche est souple et ronde.

Conseils de service :

Ce vin est a servir avec les viandes rouges, gigot d'agneaux aux pruneaux, cuise de dinde au gingembre ou gardianne de taureau.

Il est recommandé de le servir a une température de 16° à 18° et de déboucher la bouteille simplement 30 minutes avant le repas.

Conditionnement :

Bordelaise tradition de 75 cl

Cartons de 6 bouteilles

Palette EURO de 594 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