



FICHE PRODUIT

Nom du produit :	CHATEAU BOUSQUETTE
Appellation :	A.O.C. ST CHINIAN (Languedoc)
Superficie :	Domaine de 25 ha
Cuvée :	TRADITION (rouge)
Millésime :	2022
Terroir :	Argilo-calcaire, caillouteux
Rendement :	35 hl /ha
Cépages constituant le millésime :	50% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre 10% cinsault
Age des vignes :	35 ans en moyenne.
Culture :	Biologique, sans produits chimiques, sans engrais chimiques et désherbants.
Fertilisation :	Amendement naturel : compost à base de fumier et marc de raisins.
Conduite du vignoble :	Vignes palissées, taille cordon de Royat. Sols travaillés par labours .
Vendanges :	Raisin cueilli à la machine, puis égrappés et foulés..
Vinification :	Traditionnelle avec remontages. Contrôle des températures.
Elevage :	En cuves.



Dégustation :

Belle robe rubis. Le nez est expressif sur la cerise, la menthe poivrée.
La bouche est fraîche avec une belle matière.

Conseils de service :

Ce vin est à servir avec les viandes rouges, gibiers et charcuterie et fromages de qualité.
Il est recommandé de le servir à 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.

Potentiel de garde : - trois à six ans

Culture biologique depuis 1972 - certifié par Ecocert

CHATEAU BOUSQUETTE 34460 CESSENON - Languedoc (France)

Tél. +33/(0)4.67.89.65.38 Portable : +33/(0)6.31.03.98.76

labousquette@wanadoo.fr www.chateau-bousquette.com