



DOMAINE CAUVY

BOUTINELLE

FAUGERES

F. Cauvy



Nom de cuvée : Boutinelle

Millésime : 2017



Cépages :

- 60% Syrah (20% Macération carbonique et 40% Traditionnelle)
- 30% Grenache (Traditionnelle)
- 10% Carignan (Traditionnelle)



Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 10 000

Goût : Fruité typique

Degré : 13,5% vol.



Commentaire de dégustation :

Robe violine aux reflets pourpres. Nez aux notes de pruneau et de griotte qui annonce une bouche suave et gourmande de fruits rouges confiturés. Des petits accents de garrigues çà et là flattent en juste discrétion le palais des saveurs.



A déguster avec :

Magret de canard aux figues,
Rôti de bœuf au thym.

DOMAINE CAUVY

FAUGÈRES - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR A. & PH. CAUVY ÉLEVEURS RÉCOLTANTS
CAUSSINIOJOULS À F34600 - FRANCE - Tél. 06 72 62 23 20

cauvy.pezenas@wanadoo.fr | domaine-cauvy.com

