



JAVA SUD OUEST
- ESPRITS VIGNERONS -



BIO

LE BOUYSELLET

Domaine Le Roc

Famille RIBES

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-le-roc

APPELATION

VDF

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Bouysselet

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage après une macération de quelques heures. Entonnage le lendemain après un débourage léger en barrique de 400 L. Elevé en barrique sur lies fines pendant 12 mois avec des batonnages réguliers

Sucre résiduel : Moins d'1,4 g/L **Soufre** : 70 mg/L **Acidité totale** : 3,9 g/l

CARACTÉRISTIQUES

La robe est jaune paille, et annonce la couleur d'un vin complexe

Les épices et les fruits confits sortent au premier nez, avec des touches citronnées après ouverture. Le nez légèrement sur une oxydation maîtrisée, lui confère un caractère complexe dès l'ouverture.

En bouche, on découvre un vin ample et persistant, ainsi qu'une finale très fraîche et tonique.

CONSEILS

Un blanc de gastronomie, à privilégier sur des plateaux de fromage ou des plats épicés.

Quantité très limitée / réservation obligatoire

Le domaine le Roc est en conversion bio pour une certification AB depuis août 2019.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée