



DOMAINE DU BOULAS

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01



Grenache Noir
Syrah



Cette cuvée est issue du Domaine du Boulas qui s'étend sur le flanc est du Camp de César, plateau calcaire de 200 mètres d'altitude situé en arrière-plan du village de Laudun, en plein cœur du vignoble des Côtes du Rhône méridionales. Les parcelles, qui présentent une légère pente, reposent sur un terroir pauvre à dominante argilo-calcaire parsemé de galets roulés. Les vignes y sont particulièrement exposées au vent et bénéficient d'un ensoleillement exemplaire.



100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification.



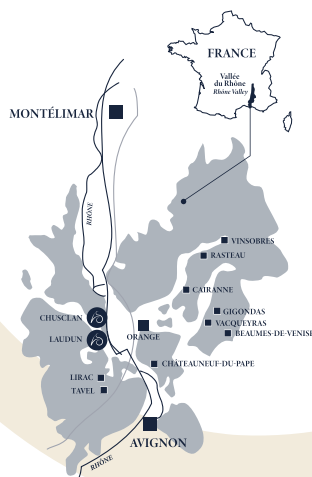
Une belle robe rubis caractérise ce vin aux notes de fruits rouges, épices et réglisse. En bouche, la finale est tout en rondeur et en souplesse.



Accompagne les viandes blanches, grillades, cuisines épicées et exotiques.
Servir à 15-17°C.



Médaille d'argent au concours Mâcon 2019 (millésime 2018).



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.