



LE BOUTENAC DES DEMOISELLES / AOP CORBIÈRES BOUTENAC

Cépages	Vieux Carignan 40%, Grenache 30%, Syrah 30%
Origine du cépage	Le Carignan est d'origine Espagnole, (Aragon). Le Grenache noir est un cépage Espagnol. Syrah cépage importé par les Romains originaire d'Orient.
Aptitude du cépage	Le Carignan est un cépage très adapté au climat méditerranéen. En coteaux, bien conduit et bien vinifié. Son jus possède une belle acidité. Le Grenache est un cépage vigoureux à port érigé, résistant au vent, parfaitement adapté aux terroirs les plus maigres et les plus secs. La Syrah, les grappes sont petites ou moyennes et les baies sont petites.
Sol	Argilo calcaire
Type de vinification	Macération carbonique, élevage en bouteilles
Durée de conservation	10 ans
Visuel	Robe soutenue, couleur intense
Olfactif	Note de macération carbonique et de fruit rouge
Gustatif	Tanins enrobés, structure souple très belle longueur sur finale agréable
T° de service	18° C
Instant de consommation	Vin de découverte, pouvant se déguster sur un plateau de charcuterie ou un plateau de fromage

LE BOUTENAC DES DEMOISELLES / AOP CORBIÈRES BOUTENAC

Grapes variety	Aging Carignan 40%, Grenache 30%, Syrah 30%
Grape Origin	The Carignan is of Spanish origin, (Aragon). Grenache noir is a Spanish grape variety. The Syrah grape variety was imported by the Romans from the East.
Grape Characteristics	The Carignan is a grape variety very adapted to the Mediterranean climate. It withstands heat and wind well and it likes dry and stony slopes. Its juice has a nice acidity. Grenache is a vigorous grape variety with upright growth, resistant to wind, perfectly adapted to the leanest and driest terroirs. The Syrah, the bunches are small or medium and the berries are small.
Soil	Limestone and clay
Type of vinification	Carbonic maceration, aged in bottles
Shelf life	10 years
Eye	An intense, deep colour
Nose	Notes of red fruits and the carbonic maceration
Palate	Full, round, coated tanins but with a supple structure. Stays beautifully long on the palate with a pleasant finish
Serving T°	18° C
Gastronomic alliances	A wine to be discovered, which can be tasted with a platter of cold meats or cheese

LE BOUTENAC DES DEMOISELLES / AOP CORBIÈRES BOUTENAC

Rebsorte	Carignan gealtert 40%, Grenache 30%, Syrah 30%
Herkunft der Rebe	Der Carignan ist eine Rebsorte spanischer Herkunft (Aragon). Der Grenache noir kommt aus Spanien. Der Syrah wurde von den Römern aus dem Orient orientiert.
Charakter	Der Carignan ist hervorragend an das mediterrane Klima angepasst. Sein Saft hat eine schöne Säure. Der Grenache ist eine robuste aufrecht wachsende Rebsorte, widerstandsfähig gegen Wind, hervorragend angepasst an magere und trockene Böden. Der Syrah hat kleine bis mittelgroße Hähnel mit kleinen Beeren.
Boden	Lehm Kalkstein
Vinifikation	Kohlensäuregärung, Ausbau in Flasche
Lagerfähigkeit	10 Jahre
Optisch	Intensive, kräftige Farbe
Bouquet	Rote Früchte, Noten der Kohlensäuregärung
Geschmack	Volle Tanine, weiche Struktur, anhaltend, angenehmer Abgang
Trinktemperatur	18° C
Schmeckt zu alliances	Charcuterie und Käsevariationen