



BOURBOULENC / VIN DE PAYS D'OC

Cépages	Bourboulenc 100%
Origine du cépage	Très certainement Provençale.
Aptitude du cépage	Grappes moyennes, variété tardive, ce cépage aime les terroirs secs, chauds et de faible altitude. Il est donc particulièrement adapté aux piémonts des collines provençales et languedociennes. Il est porteur d'équilibre et d'arômes d'une grande finesse (amande amère, vanille, pomme verte, miel), on obtient un vin nerveux, très floral, plein d'arômes subtils quoique légèrement fugaces.
Sol	Argilo calcaire
Type de vinification	Ramassage en sous maturité (10.5%), vendanges de nuit, pressurage direct, débourbage à froid, température de vinification 14°C
Durée de conservation	2 ans
Visuel	Robe pale
Olfactif	Un nez sur la fraîcheur et la finesse, agrumes prononcées
Gustatif	Une bouche sur une grande fraîcheur, avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches et une finale fine mais longue
T° de service	11°C
Instant de consommation	Fruit de mer c'est l'accord parfait, poisson grillé

BOURBOULENC / VIN DE PAYS D'OC

Grapes variety	Bourboulenc 100%
Grape Origin	Most certainly from Provence, France
Grape Characteristics	This variety produces its medium clusters late in the season. It prefers to grow in dry, warm areas of low altitude. It is therefore particularly adapted for the foothills of the Provencal and Languedoc hills. It holds balance and aromas of great delicacy (bitter almond, vanilla, green apple, honey). A lively wine, very floral, full of subtle yet slightly fleeting aromas.
Soil	Limestone calcaire
Type of vinification	Harvested at night, picked when underripe (10.5%), pressed directly, cold settling, vinification temperature 14°C.
Shelf life	2 years
Eye	Pale in colour.
Nose	A fresh and delicate bouquet, pronounced citrus fruits.
Palate	Immensity refreshing in the mouth, with citrus and white flower aromas. A subtle but long finish.
Serving temperature	11 °C
Gastronomic alliances	Seafood is the perfect match, grilled fish.

BOURBOULENC / VIN DE PAYS D'OC

Rebsorte	Bourboulenc 100%
Herkunft der Rebe	Sehr wahrscheinlich aus der Provence
Charakter	Durchschnittliche Traubengrösse mit leichtem Aroma. Späte Reife. Bevorzugt trockene Böden, heiss in geringer Höhe, passt sich damit besonders gut der Landschaft der Provence und Languedoc an. Ausgeglichener Wein mit Aromen grosser Feinheit (Bittermandel, Vanille, grüne Äpfel), spritzig, blumig, subtil.
Boden	Lehm Kalkboden
Vinifikation	Nachtweinlese vor Endreife 10,5%, Direktpressung, Kaltstabilisierung, 14 °C
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Optisch	Helle Robe
Bouquet	Feiner frischer Duft nach Zitrusfrüchte
Geschmack	Im Geschmack sehr frisch mit Aromen weisser Blumen und Zitrusfrüchten. Feiner langer Abgang
Trinktemperatur	11 °C
Schmeckt zu allinces	Meeresfrüchte, gegrillter Fisch