



# Le Boutenac des Demoiselles

## DISTINCTION MÉDAILLE D'OR

Appellation : AOP BOUTENAC

Origine : France

Cépage(s) : Vieux Carignan - Grenache –Syrah.

Millésime : 2019 /20

Contenance : 75 cl ou Magnum 150 cl

### PRESENTATION :

La propriété fait partie du terroir de Boutenac, le vignoble s'épanouit sous un climat aride, chaud et sec. Son exposition Sud-Est lui confère des conditions idéales pour la maturation du raisin.

### VINIFICATION :

Les raisins sont égrappés et pressés avec douceur .

Macération carbonique , élevage en bouteilles .

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : la robe limpide est d'un grenat foncé aux teintes pourpres.

Nez : Le nez offre un festival aromatique où l'on distingue les fruits rouges confits.

Bouche : Le gras et l'élégance de la bouche ainsi que les tanins superbes et savoureux offrent un bel équilibre, ainsi qu'une finale tout en rondeur et douceur .

### SUGGESTIONS GOURMANDES :

Accompagnera parfaitement le gibier, des brochettes d'agneau, le bœuf Bourguignon & les fromages.

**Coup de cœur** : un cassoulet maison .



PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)