



## Fiche de dégustation

### LA BADIANE - Bouissons - 2015 (Rouge - Vin de France)

**Cépage Principaux:** Carignan- Cinsault

#### La Légende du Sanglier

Les Bouissons c'est aussi un terroir situé en limite de la forêt avec au moment des vendanges la présence journalière de quelques familles sanglier nomades. Ces derniers prennent plaisir, c'est sûr, à déguster les raisins sur pied au moment où leur maturité est optimale (c'est d'ailleurs un excellent signe de la qualité des raisins...).

**Terroir :** Le terroir est caractérisé par des marnes argilo-sableuses de couleur rouge riches en cailloux calcaires anguleux. Les vignes sont situées en coteaux vers Puget et bénéficient d'une aération généreuse permettant d'aller vers de belles maturités sans trop de risque.

**Vinification et élevage :** Changement de technique utilisée pour les vinifications à partir de 2009. Plus de passage en camion frigorifique ni d'égrappage à 100%. Les raisins sont non foulés et vinifiés en cuve Inox à chapeau mobile. Les levures sont naturelles.

100% de vendange entière sur le millésime 2015.

Elevage des vins en barrique 12 mois et mis en cuve inox pour préparation à la mise durant 1 mois.

Le vin est non Filtré et non collé, légèrement sulfité à la mise. So2 total à la mise en 2015 est de 39 mg/l.

**Présentation :** Nouvelle étiquette sur une bouteille Bordelaise tradition Antique de 75 cl, bouchon Nomacorc et nouvelle caisse de 6 bouteilles couchées.

**Dégustation :** Le Millésime 2015 est un vin que l'on boit avant de le déguster. Plaisir, fruit, acidité, buvabilité mais pas que... complexité et intensité sont là pour rappeler un magnifique terroir.

Le cinsault enrichi la gamme aromatique autour de la cerise, et des fruits des bois. Les Carignan donnent une très belle allonge à ce vin tout en lui gardant une finale minérale et faiblement tannique.

**Conservation :** A boire dès maintenant (ouvrir 1h avant) ou dans les 10 prochaines années.

**Service :** Servir à 13°/14°.

#### Accords mets-vins:

L'avantage de ce type de vin est que compte tenu de son équilibre, de sa présence aromatique complexe, il est capable de se marier avec une grande variété de plat. Faites vos propres essais :

- Omelette aux foies de volaille
- Risotto au safran et vin rouge
- Carbonade de poulet safrané
- Cuisse de Lapin confite