CHÂTEAU BOUÏSSET

LES CABANES ROUGES

Couleur et degrés : Vin Rouge, 13,5%.

Conditionnement : caisse de 6 bouteilles bourgognes en 75cL.

Volume : environ 60,000 cols par millésime.

Appellation : Vin de France.

Cépage(s) : Grenache noir, Merlot et Syrah.

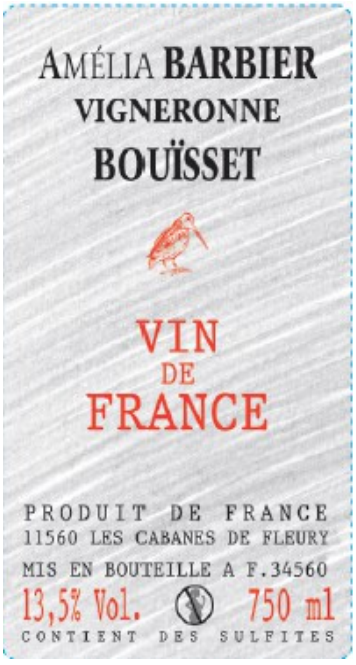
Le parcellaire : 7 hectares taillés en Guyot et cordon de Royat, âgés de 20 à 40 ans avec une densité de 4300 pieds/ha. Conduite du vignoble raisonnée.

Terroir : sols argilo-calcaires, en plaine et coteaux avec un plateau face à la mer et un climat méditerranéen.

Mode de vinification : vendanges à maturité optimum et vinification traditionnelle.

Élevage : 6 mois en cuve traditionnelle (béton et inox).





Les Cabanes rouges

« quelques cahutes de bois ont figé le temps... » Une archive des années 50 où les pêcheurs régnaient encore sur les Cabanes.



Crédit photos : Florian Vidot
Texte : Aude Géronim

Cette cuvée est un hommage à la nature et aux hommes.
Ceux qui ont le ''terroir aux tripes''.

Un assemblage de jeunes vignes qui témoignage du renouvellement du parcellaire.