CHÂTEAU BOUÏSSET

LES CABANES BLANCS

Couleur et degrés : Vin Blanc, 13,5%.

Conditionnement : caisse de 6 bouteilles bourgognes en 75cL.

Volume : environ 40,000 cols par millésime.

Appellation : Vin de France.

Cépage(s) : 100% Chardonnay.

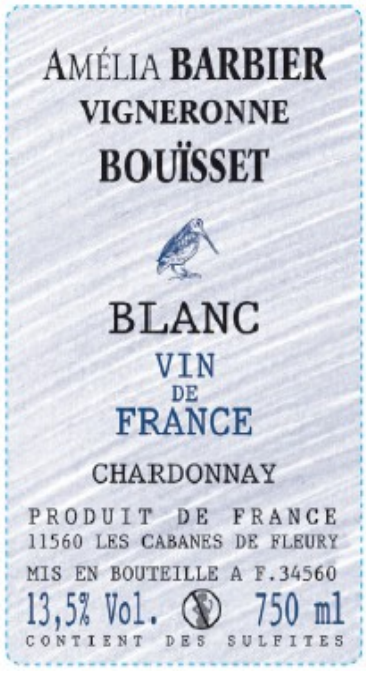
Le parcellaire : 5 hectares taillés en Guyot et âgés de 10 à 30 ans avec une densité de 5000 pieds/ha. Conduite raisonnée.

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

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

Élevage : 5 mois en cuve traditionnelle (béton ou inox).





Les Cabanes blanc « le Quai »

À l'embouchure de l'Aude, quelques cahutes de bois ont figé le temps.
Décor de carte postale, histoire de l'authentique.

On peut y contempler les quais des Cabanes aux abords du fleuve Aude dans les années 70. La pêche au globe y était encore pratiquée.



Crédit photos : Florian Vidot
Texte : Aude Géronim

Un chardonnay frais mais avec du corps.