

FRONTON

Le Vin du Pays Toulousain



DOMAINE : Château BOUISSEL

Château BOUISSEL - Vin Rouge - Le Bouissel 2011



APPELLATION
AOP FRONTON

CEPAGES
Négrette : 50%
Syrah : 25%
Malbec/Cot : 25%

TERROIR
Vignes plantées sur la 3ème terrasse du Tarn, sur un terroir de graves et de boubènes graveleuses. Les 20 ha sont constitués de ces sols peu répandus en Fronton.

CONDITIONS CLIMATIQUES
2011 a été une année particulière avec un printemps très chaud et un été plus frais qui est venu rééquilibrer la précocité de la vigne. Au final c'est un millésime qui donne beaucoup de fruit et de fraîcheur.

VINIFICATION
Cette sélection permet une macération plus longue (18 jours) que la cuvée Classic. Fermentation et macération avec micro-oxygénation.

DEGUSTATION
Belle robe rubis très intense aux reflets violacés. Arômes intenses et complexes de petits fruits noirs et rouge, d'épices (régliasse et poivre) et de fleurs (violette et pivoine). C'est un vin puissant, harmonieux, au volume important et aux tannins fermes et enrobés. Et quelle finale...

ACCORDS GOURMANDS
A la fois puissante et élégante, la cuvée LE BOUISSEL, vin de Haute Expression saura accompagner vos plats les plus complexes ou vos plus subtiles recettes. Gigot d'agneau et jardinière de printemps, magret de canard aux cèpes ou encore aiguillettes grillées et gâteau de pommes de terre, il s'adapte à tous les plats grâce à son fruit. Avec un peu plus de maturité, il fera merveille sur vos meilleurs fromages et sur vos plats en sauce aux petits oignons !

PALMARES et REVUE DE PRESSE
Champion du Monde au Decanter World Wine Awards 2015 (Médaille d'Or International Trophy)
<http://awards.decanter.com/DWWA/2015>

CONDITIONNEMENT
Bouteille type « Bourgogne » 75 cl - carton de 6 bouteilles



WWW.AOC-VIN-FRONTON.COM