



Vin doux naturel, Cuvée INTEMPOREL, Pierre-Jean BOUÏS
"Muté sur grains" récolte 2025



VITICULTURE

Élevé dans le respect de la nature, ce vin naît d'une vigne choyée, nourrie par un compost biologique maison, où chaque cep puise énergie et équilibre. Le sol, riche et vivant, devient l'écrin d'une expression pure et lumineuse.

VINIFICATION

Récoltés aux premières lueurs de l'aube, les raisins conservent toute leur fraîcheur et leur délicatesse. Macération pré-fermentaire à froid de 8 jours puis mutage de la fermentation afin d'obtenir une richesse en sucre d'environ 50 gr/l

NOTES DE DÉGUSTATION

- **Robe** : sombre, reflet violette
- **Nez** : Frais, grains de raisin confit, badiane et vanille bourbon
- **Bouche** : riche et opulente avec une sucrosité onctueuse et gourmande, finale saline qui apporte de la fraîcheur

ACCORDS METS & VINS

dessert au chocolat, magret de canard sauce « Intemporel »

SERVICE

Servir frais, entre 8 et 10 °C

TEMPS DE GARDE

15 ans