



LE P'TIT BOUÏS

IGP OC ROUGE 2025
100% CINSAULT



VITICULTURE

Cultivé en bio, sur des parcelles situées sur des terroirs "frais" qui donnent des raisins pleins de vie et de caractère.

VINIFICATION

Vinifié en cuve inox pour capturer toute la fraîcheur et l'éclat du fruit.

DÉGUSTATION

Couleur : Rubis lumineux

Nez : Fruits rouges: cerises burlat et une finale framboisée.

Bouche : Fruitée, gourmande, sans tanins pour un véritable plaisir.

ACCORDS

Parfait dès l'apéro et à partager tout au long du repas avec vos plats préférés.

SERVICE

À savourer frais, entre 8 et 10 °C pour un maximum de fraîcheur.

CONSERVATION

À boire jeune, pour profiter pleinement de ses saveurs fruitées, dans les 2 ans après la mise en bouteille.



CHÂTEAU
LE BOUÏS