

LE BOUÏS BEACH

AOP LANGUEDOC ROSE 2025
GRENACHE – MOURVEDRE – SYRAH



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. Triés avec soin, ils sont pressés doucement, puis fermentés en cuve inox à 13 °C, pour capturer la finesse fruitée et l'éclat aromatique. L'élevage sur lies fines pendant six mois apporte rondeur et subtilité, révélant une élégance aérienne.

NOTES DE DÉGUSTATION

- **Robe** : Rose pâle, fragile comme un pétale caressé par le matin
- **Nez** : Frais, lumineux, porté par des effluves de fruits blancs et d'agrumes délicats
- **Bouche** : Légère et gourmande, délicatement acidulée, un souffle de fraîcheur qui danse sur le palais

ACCORDS METS & VINS

Un vin complice des moments légers et joyeux : viandes blanches, tapas, apéritifs entre amis, ou simplement pour s'accorder une pause de plaisir au fil du repas.

SERVICE

Servir frais, entre 8 et 10 °C, pour révéler toute sa vivacité et sa délicatesse.

TEMPS DE GARDE

À savourer jeune, dans les deux ans, afin de préserver son éclat fruité et sa fraîcheur inimitable.



CHÂTEAU
LE BOUÏS

