



LES BUGADELLES ROUGE 2013

Appellation: Indication Géographique Protégée Pays D'Oc

Terroir:

Le Domaine se situe au cœur d'une garrigue foisonnante. Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

Cépages: Syrah, Grenache noir.

Vendanges: Manuelle en caissettes.

Rendement: 30 hl/ha

Vinification: Traditionnelle, fermentaire à froid. Cuvaison 21 jours.

Degré: 13.5 %

Dégustation:

Couleur riche et profonde, nez élégant, complexe, avec des notes mêlées de fruits bien mûrs. Bouche ample et délicate d'épices et de garrigue chaude avec des tanins fins. Belle élégance et persistance des arômes - griottes. A consommer sur des viandes rouges grillées, en sauce, gibiers, fromages. Servir à 17° c. Potentiel de Garde : 5 ans et plus



LES BUGADELLES

Tél. +33 (0) 468 907 908

axeldw@les-bugadelles.com

www.les-bugadelles.com – www.chateau-auris.com