



LES BUGADELLES PRIVILEGE 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 : Roussanne

Vendanges:

Manuelle en caissettes. Réfrigération des raisins à 2°C en chambre froide afin d'éviter toute oxydation.

Rendement: 35 hl/ha

Vinification:

Table de tri, pressurage direct à froid sous azote. Débourage. Fermentation 100% barriques en chêne français (neuves et d'un vin). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

Degré: 14 %

Dégustation:

Jolie couleur, dorée, brillante et lumineuse. Nez fin et délicat avec des notes de fleurs de vigne, de chèvrefeuille, de fruits exotiques accompagnés d'une pointe de vanille fraîche. Bouche ronde aux notes de fruits secs, bien soutenue par une acidité au juste équilibre. Idéal avec poissons, viandes blanches, fromages. Servir frais 10°C. Potentiel de Garde : 2 – 3 ans.



LES BUGADELLES

Tél. +33 (0) 468 907 908

axeldw@les-bugadelles.com

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