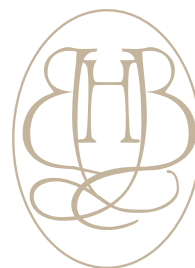


# DOMAINE DE BOISSAN

---



## « Cuvée du Sommelier »

VIN DE FRANCE

« Rouge »

---

**Terroir :** Sols alluvions récentes, limons

**Vignes :** Vignes de 15 à 20 ans en sols limoneux,  
de 20 à 40 ans en alluvions récents.

Taille cordon de Royat.

**Cépages :** Grenache.

**Rendement :** 80/hl

**Vinification et élevage :** vendanges manuelles.

Raisins égrappés, vinification de 6 à 8 jours  
à 27°.

**Dégustation :** Bouquet : frais, fin, fruité.

Bouche : très ronde, en harmonie avec le nez.

**Température de dégustation :** 15°.

**Conservation :** 3 ans.

**Conseil du sommelier :** vin très agréable, il associe  
fruits rouges et épices pour accompagner une  
cuisine de tous les jours.