

Enfants Sauvages - Bouche Bée - IGP Côtes Catalanes



Cuvée
Bouche Bée
Appellation
IGP Côtes Catalanes
Millésime
2019

[Commandez en ligne](#)

Carolin Bantlin, architecte de formation, et son mari Nikolaus venaient en vacances en famille dans la région depuis plusieurs années. Ils décidèrent en 1999 d'acquérir une bergerie en ruine entourée de vignes dans un secteur très isolé, aux confins de Fitou et d'Opoul, puis reprennent 12 hectares perdus au cœur de la garrigue. Ils font alors le choix de la biodynamie, pour créer le Domaine des Enfants Sauvages.

Terroir

Argilo-Calcaire

Cépages

Mourvèdre 100 %

Vinification

Récolte manuelle. utilisation de levures indigènes. Courte macération de 4 jours thermo-réglée sur lies fines.

Dégustation

Robe violette. Son nez dévoile une palette de petits fruits rouges croquants à souhait. En bouche on retrouve ces arômes du nez le tout dans une tension salivante.

Consommation

Dès l'apéritif sur des tapas, salades d'été, et grillades.

Elevage

En cuve

Mot du caviste

C'est le vin rouge de l'été, que l'on peut rafraîchir si l'on a envie et qui vous laissera Bouche Bée !!



Agriculture
Biologique

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/2721>