

# LE BOULEDOGUE 2017



Millésime	2017
Couleur	rouge intense
Cépage	85% Grenache VV - 13% Syrah - 2% Mourvèdre
Degré	15% vol.
Appellation	AOP Languedoc

Région	Fenouilledes
Type de sol	Argilo-calcaire et schiste
Altitude moyenne	100 mètres
rendement	40 HL/Ha
Age moyen des vignes	40 à 90 ans

Mode de vendange	manuelle
Fermentation et élevage	en cuve
Durée	8 mois
Particularités propres	préfermentation à froid
Mode de culture	raisonnée

Mise en bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 6 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064551 58 6

Accords	Gigot d'agneau, BBQ
Conseils de dégustation	température idéale : 18°
Garde	5 ans

Note de dégustation	<p>Robe rubis, d'intensité moyenne.          Arômes complexes avec une dualité fruits frais et confiturés.          Fringant et élégant dans sa jeunesse.          Belle buvabilité, persistance sur la fraîcheur.</p>
---------------------	--

## Le Bouledogue

AOP Languedoc

Rouge 2017 - Red Wine

85% Grenache VV - 13% Syrah - 2% Mourvèdre

Cet assemblage précis allie la gourmandise du grenache issu de très vieilles vignes de Maury réhaussé d'un assemblage de Syrah Mourvèdre de Vingrau.

*This precise cuvée blending, mix the gourmand taste of the St-Paul's Grenache with very nice blend of Syrah Mourvèdre from Vingrau.*

PRODUCT OF FRANCE

Bottled by : Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet - France

Contient des sulfites/Contains sulfites/Inneholder sulfitter/Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

15% alc. vol.  
750 ml.



\* Sud de France



Jean Pla Sélection