

La Boutinière Domaine



Présentation :

Je m'appelle Nathalie Boutin, j'ai intégré l'exploitation viticole de mon époux Frédéric Boutin sur Châteauneuf-du-Pape depuis quelques années. Nous avons créé une société de négoce pour assouvir notre imagination. D'où la naissance de La Boutinière, deux ans de recherche, une bouteille et un vin sur mesure, un packaging original, classe mais surtout un vin féminin avec du caractère.

La cuvée en blanc

La Boutinière

Appellation :

CÔTES-DU-RHÔNE

Cépages :

50% Grenache blanc, 30% Viognier, 10% Clairette, 10% Bourboulenc

Vinification :

Vignifié en cuve inox thermorégulée
à basse température,
la fermentation malolactique est bloquée

Degré :

13,50%

Dégustation :

Une robe cristalline jaune paille aux reflets d'or.
Un nez méridional et d'une singulière complexité pour un vin de cette catégorie ; Fruits jaunes et blancs à noyau gorgés de soleil ouvrent le bal ; pêche, pêche des vignes, fruits exotiques, mangue et de fines notes d'agrumes fraîches ferment la marche.
En bouche, beaucoup d'élégance et de richesse à la fois. En attaque une texture très soyeuse et un joli gras qui en font un vin d'une rare élégance. Un milieu de bouche qui propose une belle acidité et fraîcheur en bouche puis de fins et nobles amers.
Une finale qui réchauffe les muqueuses et le palais, preuve s'il en fallait encore une, de son identité définitivement méditerranéenne.
Un vin d'apéritif ou pour accompagner vos longues soirées estivales, une cassolette de poisson, coques en persillade, moules sauces à la crème ou encore gambas grillées.

Température de service conseillée : 10-13°C

Potentiel de garde : 2 ans



SAS LA BOUTINIÈRE - 17 route de Bédarrides 84230 CHÂTEAUNEUF DU PAPE - FRANCE

Tél. : +33(0)4 90 83 75 78 ou portable +33(0)6 15 45 09 68 - +33(0)6 15 18 54 87 email : info@domainelaboutiniere.fr

site : www.domainelaboutiniere.fr - https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/ - <https://www.facebook.com/Boutin84/>