

La Boutinière



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 rouge

La Boutinière

Appellation :

CÔTES-DU-RHÔNE

Cépages :

78% Grenache, 20% Syrah, 2% Cinsault

Vinification :

Vignifié en cuve béton thermorégulée, avec remontages et délestages, en fermentation malo-lactique.

Degré :

14%

Dégustation :

Une robe d'un rouge rubis profond et cristallin.

Un nez d'une intensité aromatique singulière, complexe puisque floral dans un premier temps (roses séchées, lilas, violette) et qui révèle ensuite une explosion de fruits rouges et noirs (grenade, mûre sauvage, myrtille, fraises écrasées, cerise noire) puis, pour finir une subtile note de musc qui semble venir envelopper le tout.

La bouche vient fidèlement valider le nez, on retrouve la cerise, les fraises écrasées, mais aussi la subtile pointe acidulée de la groseille, la rondeur du cassis et de la myrtille soulignée par une note finale de sureau qui amène une certaine impression de douceur. Les tanins sont souples, la texture onctueuse et la finale révèle une surprenante longueur en bouche pour un vin de cette catégorie.

Un vin tendre, distingué et élégant, qui caresse le palais en laissant une sensation veloutée et savoureuse.

Température de service conseillée : 16-18°C

Potentiel de garde : 5 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/>