



Les Boussicaux - Blanc

IGP VAUCLUSE – 2024 BIO

Les Boussicaux Blanc est une cuvée confidentielle née d'un terroir d'exception de marnes argilo-calcaires. Issue d'une sélection rigoureuse et d'un élevage conduit avec une précision méticuleuse, elle donne naissance à un vin de caractère fruité, à la richesse affirmée, d'une garde de 7 à 8 ans, il exprime une personnalité intense et singulière.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Marqué par des notes de fleurs blanches et d'agrumes, le bouquet des Boussicaux promet de la fraîcheur, mais également de la finesse. Bien tenu par une texture structurante, le vin s'illustre par son harmonie, son expression aromatique et de fins amers qui plébiscitent la fraîcheur présente. Un vin élégant et structuré qui peut se targuer de la persistance de sa finale. Belle réussite !

Note : 93/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Boum ! Un vin explosif ! Mangue et fruit de la passion, pois de senteur et pois gourmand. Une énergie saisissante, portée par une acidité vibrante qui traverse le vin comme une décharge électrique. Une profusion de saveurs, de texture et d'énergie tourbillonnante. Audacieux, lumineux et envoûtant.

Note : 17/20

Accord mets-vins

Idéal pour accompagner de belles recettes de poissons, des huitres ou des fromages.

Assemblage et cépages

Sauvignon Blanc

Lieu-dit

Les Boussicaux

Terroir

Marnes argileuses

Rendements et âge des vignes

30hl / ha / 26 ans

Volume d'alcool

14,5 %

Production

1800 bouteilles

Prix

30€ 75cl

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivi d'un tri rigoureux avant la phase de pressurage. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages. Fermentation et élevage en amphores de terre cuite pour une durée de 9 mois.



