



Cépages : 50% Mourvèdre, 25% Carignan, et 25% Grenache noir

Premier millésime : 2011

Age moyen des vignes : 20 ans

Terroir et mode de culture :

Vignes situées sur des sols de poudingues. La Boulière est issue d'un terroir d'altitude sur une mer de galet datant de l'oligocène (30 millions d'années) balayé par les vents marins. Les vignes sont en agriculture biologique.

Rendement : 30 Hectolitres /Hectare

Vendanges : manuelles

Vinification :

Arrivée à la cave, les raisins sont égrappés, triés, foulés et vinifiés traditionnellement en alternant pigeages et remontages. Maîtrise des températures tout le long de la vinification. Macération durant 3 semaines et pressurage pneumatique.

Élevage :

La Boulière est élevée en cuve pendant 18 mois pour le Carignan et le Grenache. Le Mourvèdre est élevé dans des demi-muid (fût de 600l). La mise en bouteille se fait courant Août. C'est un vin qui est ni filtré, ni collé.

Production : environ 5 000 bouteilles.

Dégustation :

