

FICHE CONNAISSANCE CUVÉE

CLOS DES BOUTES Chamboutou 2020 Rouge



Appellation

AOP Costières de Nîmes

Vigneron

Sylvain BOUTEE

Originaire du Nord de la France, Sylvain Boutée a fait le tour de l'hexagone afin de comprendre et d'apprendre le travail de la vigne et du vin. Depuis 2003, il s'est installé à Bellegarde, entre Nîmes et Arles, pour se lancer dans cette belle aventure qu'est d'être vigneron.

Le Chamboutou 2020 est un vin rouge de l'appellation Costières de Nîmes. Porté sur le fruit et les épices, ce vin offre de la matière et de la générosité.

La présentation de cette cuvée par Sylvain :
« De la fluidité, de la fraîcheur, de la finesse. Une interprétation personnelle de ce grand cépage méditerranéen qu'est le Carignan parfaitement adapté à notre terroir, carafage pour l'apprécier dès à présent. »



13,5°



CÉPAGES

Carignan, Grenache noir
et Syrah



ÉLEVAGE

En cuve béton ovoïde
pendant 12 mois



CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourguignonnes
couchées sur 2 niveaux de 3

AGRICULTURE :

Biologique

Biodynamique

Raisonnée

Conventionnelle

