

## Bouboules rosé

**appellation :** Vin de France

**encépagement :** 40 % Grenache, 30 % Mourvèdre et 30 % Carignan

**Caractéristiques :** Le Grenache du Bouboulès Rosé provient d'une vigne qui prospère sur un sol argileux et limoneux situé en bordure de la Thongue, rivière qui traverse Gabian. Il s'agit d'un Rosé de "dégustation" obtenu par pressurage direct (pressoir pneumatique).

**Note dégustation :** Le Grenache procure à cette cuvée une couleur vive, proche d'un rouge framboise. Elle laisse dans son sillage une profusion de parfums de fruits rouges, de pamplemousse et de fleurs blanches. D'une rondeur gourmande, la bouche persiste sur des arômes de fraise et de cerise. A consommer, de préférence, dans l'année de sa mise en bouteille.

sous la grange du

## Piffé

**appellation :** Vin de France

**encépagement :** 80% Chardonnay et 20% Clairette

**Caractéristiques :** Vin blanc gastronomique, Le Piffé est élaboré majoritairement à base de Chardonnay issu d'une parcelle basaltique, terroir "froid" idéal pour l'épanouissement des cépages blancs.

**Note dégustation :** Jaune pâle à reflets verts, cette belle cuvée offre un nez élégant porté sur les agrumes. La bouche complexe qui marie gras et acidité est nuancée de notes d'abricot frais, de beurre et de boisé fondu. Idéal pour des poissons à chair grasse.

## Bouboules

**appellation :** Languedoc-Pézenas

**encépagement :** 60% Syrah, 30% Grenache et 10% Mourvèdre

**Caractéristiques :** Le terroir du lieu-dit Bouboulès, essentiellement composé de schistes se situe sur les hauteurs Est du village Gabian, à la limite de l'aire géographique de l'appellation Faugères.

Assemblage typique de trois grands cépages du Languedoc (Syrah, Grenache, Mourvèdre), le Bouboulès rouge est un vin AOP à l'équilibre idéal.

**Note dégustation :** La Syrah majoritaire procure à ce vin sensualité et densité. Très riche, il est dominé par des arômes de fruits rouges confits, de garrigue et de fumé. La bouche, avec ses notes de cassis et de vanille, se montre chaleureuse, délicatement structurée par des tanins fins. Cette cuvée se mariera très bien avec de l'agneau ou du gibier.

## Le Cisso

**appellation :** vin de France

**encépagement :** 50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon

**Caractéristiques :** Elaboré à partir des cépages traditionnels des vins rouges du Bordelais, le Cisso est le vin "originel" du domaine. Sur le terroir de Nizas-Pézenas, les pieds de vigne qui sont plantés sur des éboulis du Villafranchien (graves, sable et galets) souffrent rarement de la sécheresse. Il en résulte un vin fruité et généreux.

**Note dégustation :** Avec une proportion de Cabernet Sauvignon importante, le Cisso a une robe d'un noir profond annonce un nez complexe fait de fruits mûrs (cassis, framboise), d'épices douces et de boisé. La bouche est suave, profonde, marquée par des notes de réglisse et de vanille. Ce vin de garde est idéal pour accompagner une côte de bœuf ou des gibiers en sauce.

## Gravas

**appellation :** Vin de France

**encépagement :** 100% Mourvèdre

**Caractéristiques :** Le Gravas est un vin mono-cépage élaboré à partir des raisins produits par de vieux plants de Mourvèdre qui se plaisent sur un terroir d'éboulis de pente (graves et galets). L'exposition plein Sud permet une maturation optimale des baies de ce cépage tardif qui sont vendangées à la fin du mois de septembre.

**Note dégustation :** Sous sa robe d'un grenat profond, ce Mourvèdre pur dévoile des arômes d'épices fines, de fruits noirs et de cuir. La bouche révèle une matière ample et généreuse, dominée par des notes de réglisse et de grillé. Ce vin de garde est idéal pour accompagner une côte de bœuf ou des gibiers en sauce.

## Mas Janus

**appellation :** Vin de France

**encépagement :** 50 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 20 % Carignan et 10% Syrah

**Caractéristiques :** Cette nouvelle cuvée qui fait la part belle au grenache, est conduite en grande partie sur le terroir schisteux de Faugères. Pour le moment, le Mas Janus est complété par de la syrah, du mourvèdre et carignan. D'ici quelques années, lorsque nous aurons acquis un parcellaire en accord avec le cahier des charges de l'appellation Faugères, le cépage Cinsault viendra s'ajouter à l'assemblage.

**Note dégustation :** Ce vin présente une robe légèrement grenat caractéristique du grenache. Le nez s'ouvre sur des arômes de réglisse et de thym, suivent des notes fruitées (framboise) et de pierres à fusil rappelant les pierres de schiste. L'attaque en bouche est franche, dominée par les fruits rouges à l'équilibre acide (groseille, mûre). La cuvée Mas Janus sera idéale pour accompagner les viandes blanches ou rosées.