

Bourboulenc, IGP D'OC, Cellier des Demoiselles



Cépage rare du Sud de la France, le Bourboulenc offre une alternative originale aux blancs classiques. Frais, floral et légèrement salin, il séduit par son profil méditerranéen et sa vivacité naturelle.

Origine: Les vignes sont situées dans les contreforts des Corbières, à proximité de la Méditerranée. Les sols argilo-calcaires et l'exposition aux vents marins permettent une maturation lente et une belle conservation de l'acidité. Le climat chaud et sec favorise la concentration aromatique.

Encépagement: 100% Bourboulenc

Vinification: Pressurage direct à basse température. Fermentation en cuves inox à 16°C pour préserver les arômes primaires. Élevage sur lies fines pendant 4 mois pour apporter du volume et de la rondeur.

Dégustation: Robe très pâle aux reflets argentés. Nez délicat de citron vert, de fenouil et de fleurs de garrigue. En bouche, la fraîcheur domine, avec une belle acidité et une finale saline qui évoque les embruns marins.

Potentiel de garde: 2 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait avec des moules marinières, une salade de crevettes grises ou un filet de cabillaud vapeur. Ce vin blanc sec est idéal pour les fruits de mer et les plats légers belges.

- Tomates aux crevettes
- asperges vertes grillées
- Moules à la provençale
- Rougets (filets, thym, tapenade)
- Daurade rôtie, farcie au fenouil
- ...