



## BOIS-MOI

DENOMINATION	—	<b>AOP Languedoc</b>
MILLESIME	—	<b>2022</b>
COULEUR	—	<i>Rouge</i>
CEPAGE	—	<i>Grenache, syrah</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl et 150cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
TITRE	—	<i>13 %</i>
GARDE	—	<i>3 ans</i>
SERVICE	—	<i>entre 15 et 17°C</i>
PRODUCTION	—	<i>20 000 bouteilles</i>



### *Le Terroir*

*Les raisins sont issus d'un sol argilo-calcaire à dominante argileuse offrant de bonnes réserves en eau.*

### *Dégustation*

*Le nez s'ouvre progressivement dans le verre sur des petits fruits noirs des bois, des épices puis sur des fruits sucrés comme des dattes fraîches. La bouche est fine et rafraîchissante. Léger relief de tanins souples, donnant l'impression de croquer un fruit.*

