



# BOVIN

AOP LIMOUX ROUGE



## Histoire

BOEUF. n. m : 1-Animal de l'espèce bovine. 2- Viande de cet animal. 3- En musique, réunion de musiciens de jazz jouant pour leur seul plaisir : «Faire le Boeuf».

C'est de la richesse de cette définition qu'est né «BOVIN». Une savoureuse pièce de boeuf accompagnée de cette appellation, un petit air de jazz et vos papilles se mettent à swinguer.

## Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, se situent sur les zones Océanique et Méditerranéenne.

## Cépages

Merlot, Malbec et Cabernet sauvignon

## Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main.

Chaque cépage est vinifié séparément. Macération pré-fermentaire à froid pour le Malbec, macération longue de 30 jours pour le Merlot.

Ce vin est élevé entre 6 et 9 mois en barrique.

## Dégustation

A servir chambré à 15°C.

Une robe pourpre aux reflets grenats. Un nez intense de fruits noirs soutenu par des notes vanillées et épicées. Une bouche veloutée, soyeuse et structurée pour se terminer sur une finale tout en longueur sur des notes légèrement boisées.

## Accords mets vin

«BOVIN» accompagnera à merveille le boeuf sous toutes ses formes !  
Promesse de Vignerons !



ANNE DE JOYEUSE  
LIMOUX

