



BESSEY DE BOISSY / ROUGE

LA DÉCOUVERTE

APELLATION : AOC coteaux du Quercy

RÉGION : Sud-Ouest

TERROIR : Argilo-calcaire

VINIFICATION : Des parcelles de Cabernet Franc, Tannat, Malbec merlot conduites entre 50 et 55 hectolitres par hectare, une macération de 4 à 6 semaines et un élevage en cuves de 24 mois pour ce Quercy authentique et typique de notre AOC Coteaux du Quercy.

NOTES DE DÉGUSTATION : Cœur de notre gamme, le Bessey de Boissy révèle toute l'authenticité des coteaux du Quercy, et revêt une robe pourpre aux reflets violeine.

Toute la maturité conférée par nos coteaux gorgés de soleil transparait dans la complexité de son nez : cassis, fruits noirs, pivoines, baies rouges, mais également moka et tabac.

La bouche vous séduira par sa richesse sa rondeur et sa palette aromatique ou se mêle fruits noir confiturés, miel et aubépine.

Le Bessey de Boissy sera l'allié de tous vos repas...

DURÉE DE GARDE : 5 à 10 ans

Vignerons du Quercy
LA CAVE