



CHÂTEAU  
GRAND  
BOISE

## CHÂTEAU GRAND BOISE

### LE VIN CUIT

CUVÉE :	Le vin cuit de Grand'Boise
COULEUR :	Rouge
TYPE DE VIN :	Vin cuit de Provence (en appellation générique Vin de Table)
CÉPAGES :	Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Barrique Fermentation malolactique
BOUTEILLE :	50 cl

### CULTURE RAISONNÉE :

Château Grand Boise est cultivé selon la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence. Son environnement sain permet une agriculture raisonnée, **sans engrais ni désherbage chimique.**

### CONCEPTION

Expression du célèbre Vin Cuit, obtenue par réduction du jus de raisin dans un chaudron de cuivre, au feu de bois. Après un élevage en barrique, ce vin exhale des arômes de melon et de confitures. C'est une expérience intense.

>> [Pour en savoir plus sur le vin cuit...](#)

### DÉGUSTATION

Robe de couleur tuilée. Arômes de cerise, de fruits rouges confiturés, de melon avec des notes de caramel. Bouche légère, très bien équilibrée et joliment parfumée.

A déguster entre 10 °C et 12 °C, à l'apéritif.

Il accompagne aussi idéalement les desserts, les foies gras ou les fromages à pâte persillée (Roquefort, ...)

### COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ Cuisine Actuelle : « un vin doux complexe et bien équilibré... »
- ★ L'Amateur de Vins et Spiritueux : « il évoquerait un vieux vin rouge... fruits macérés, confiturés et une pointe fumée complètent le tableau... »
- ★ Guide Gilbert & Gaillard 2010 :  
« Bel équilibre en bouche où la fraîcheur met en valeur les arômes... »
- ★ Concours d'Aix-en-Provence 2012 : Médaille d'Or

Conditionnement : Carton de 6 Bouteilles  
Palettisation Europe : 480 cols  
Livraison : en CRD

