

## DOMAINE BOUSQUET

# Bousquet Cabernet Sauvignon Mendoza 2023

15,85\$

\* Prix de détail suggéré

DOMAINE  
BOUSQUET  
*Naturally Elegant Wines*

 Biologique  Végan

|  |                          |                                |
|--|--------------------------|--------------------------------|
|    | Code produit             | 14195355                       |
|    | Prix licencié            | 15.00\$                        |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                       |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité Continu         |
|    | Statut                   | Disponible                     |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                 |
|    | Pays                     | Argentine                      |
|    | Désignation réglementée  | Indication géographique (IG)   |
|    | Région                   | Mendoza                        |
|    | Sous-région              | Tupungato - Valle de Tupungato |
|    | Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 100 %       |
|   | Couleur                  | Rouge                          |
|  | Sucre                    | Sec                            |
|  | Taux de sucre            | 3,5                            |
|  | Fermeture                | Métal vissé                    |
|  | À boire                  | A boire d'ici 4 ans            |



### INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Bousquet est originaire du sud de la France, et a 4 générations d'histoire dans la tradition viticole. Notre passion est de produire des vins de qualité supérieure et c'est ce qui nous a conduit en Argentine pour commencer un nouveau chapitre. Nous nous consacrons à l'agriculture biologique tout en améliorant la biodiversité de nos terres. Nous croyons que plus le vignoble est sain, plus le fruit, et le vin bien sûr, sera meilleur.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge rubis intense. Arômes de petits fruits, épices ainsi que des notes minérales.  
En bouche, saveurs de fruits rouges, notes de poivres noire et acidité bien équilibrée.

Accompagne bien les viandes rouges grillées, brochettes de magret de canard, côtes levées, gigot d'agneau rôti.

### NOTES SUR LE PRODUIT

James Suckling : 90 points  
Tim Atkin : 90 points

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles entre la fin du mois de mars et la première semaine d'avril.  
Fermentation à une température maximale comprise entre 25 et 27°C pour 15 jours

