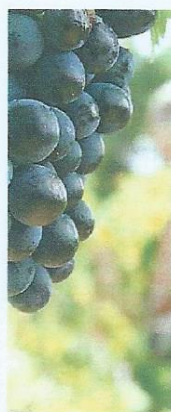




Château Le Bouïs

chai - restaurant - chambres d'hôtes



Route Bleue - 11430 Gruissan
04.68.75.25.25
www.chateaubouis.fr

préambule



Aux portes du massif de la Clape, le Château le Bouïs ouvre ses portes depuis près de 300 ans.

La Clape, petite île de l'époque Gallo Romaine qui s'est rattachée au continent, a plus de 2000 ans de savoir faire dans l'art vigneron. La qualité de ses terroirs et de ses vins lui valent une réputation internationale.

C'est à l'orée de ce site exceptionnel, sur le remarquable terroir appelé Corbières Méditerranée, que les 49 hectares du domaine Château le Bouïs sont implantés, exposés au sud, face à la mer.

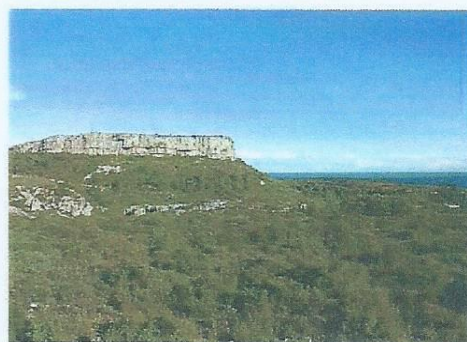
Pour faire apprécier à ses hôtes les savoureuses douceurs de ce lieu calme et enchanteur, une partie du domaine a été aménagée en restaurant avec une belle terrasse donnant sur la mer et les vignes. Des chambres d'hôtes créées dans l'ancienne maison de maître du Château permettent de prolonger le séjour.

Et pour apporter une note de caractère supplémentaire, la Grange du Château produit deux cuvées très haut de gamme.

un lieu d'histoire



A l'époque gallo-romaine, la Clape était encore une île. C'est suite à la conquête romaine 118 avant J.C. qu'elle devint célèbre et que les romains commencèrent à y cultiver de la vigne. Peu à peu, les alluvions de l'Aude, en comblant une partie des étangs, la rattachent au continent.



Aujourd'hui, si les hommes ont changé, la Clape a tout conservé de l'éclatante typicité de ses terroirs et de l'étonnante qualité de ses vins.

Le massif de la Clape, c'est un climat sec et dur. Soleil et vent y forment un couple généreux qui baigne et balaye les rochers mis à vif. Si la clape est l'un des lieux les plus ensoleillés de France (jusqu'à 3000 heures de soleil par an), elle le doit aux 13 vents qui se croisent en son ciel.

De temps à autre, un orage méridional parvient à déjouer l'adresse des compagnons éoliens de la Clape. Le déchaînement est alors à la hauteur de la rareté de l'événement. La Clape devient île tropicale, les ravines tissent leur réseau, pins et roseaux ploient sous les éléments.



La vigne se fortifie à ce triple contact : l'eau l'abreuve et la nettoie en même temps, le vent la sèche et l'aère, le soleil la nourrit et gorge ses raisins de sucre.

La rudesse de ce climat est gage de grande qualité viticole.

Cailloux, cailloux, cailloux...

Alternance : tapis de pierres plates aux angles acérés, terres rouges au fer oxydé, marnes grises ou jaunes, grès rouges ou verts... La clape est un florilège de sols sur lesquels chaque cépage trouve son bonheur.

Le caillou endure la vigne et lui permet d'exprimer son plein potentiel.

le hameau du bouïs



et son vignoble

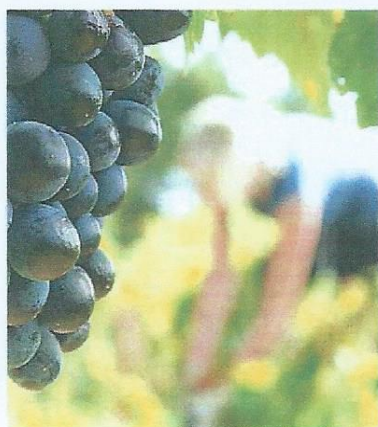
Superficie des vignes :

34 ha 393 d'AOC
6 ha 583 de Vins de Pays

Cépages :

20 ha de cépage rouge :
Syrah, Grenache noir, Carignan, Mourvèdre, Alicante

4 ha de cépage blanc :
Viognier, Roussanne, Grenache blanc





Route bleue Mas du Bouïs

Vin de Pays d'OC 2008

Vignes et Cépages

- Grenache Blanc, Roussanne, Viognier

Vinification

- Vendanges manuelles en comportes, et tri du raisin
- Elevage en barrique pour 60%

D'une belle robe jaune pâle aux reflets verts ce vin aux notes de poire, pamplemousse et de vanille vous invite à un voyage savoureux.

Sa bouche équilibrée et aérienne dévoile des arômes torréfiés.

Il accompagnera parfaitement vos fruits de mer (gambas grillées, seiches à la plancha...)





WWW.CHATEAULEBOUIS.FR



La Cigale du Bouïs Rosé des Garrigues

Vin de Pays d'OC 2008

Vignes et Cépages

- Carignan, Mourvèdre, Syrah
- Vieille vigne de Carignan

Vinification

- Rosé de presse

Un vin fruité et gourmand aux arômes de fruits rouges et de bonbons acidulés.

La Cigale du Bouïs, le rosé de l'été, à boire frais à l'apéritif et en accompagnement de vos salades et grillades.





CHÂTEAU LE
BOUIS



Rosa, Rosa, Rosam

AOC Corbières Rosé 2008

Vignes et Cépages

- Carignan, Grenache noir, Mourvèdre
- Vieilles vignes de Carignan

Vinification

- Vendanges manuelles, tri manuel du raisin.
- Rosé de saignée pour le Grenache Noir
Rosé de presse pour le Carignan.

Des arômes délicats, un parfum floral qui s'ouvre sur des notes de fraise et de poire.

La bouche est ample, marquée par des arômes de fruits rouges et soutenue par une finale tonique.

Rosa, Rosa, Rosam accompagnera vos viandes blanches et rouges, grillées ou cuisinées.





Château le Bouïs

AOC Corbières rouge 2007

Guide Hubert 2009

Vignes et Cépages

- 48% Grenache Noir, 40% Carignan, 12% Syrah
- Vieilles vignes de Carignan

Vinification

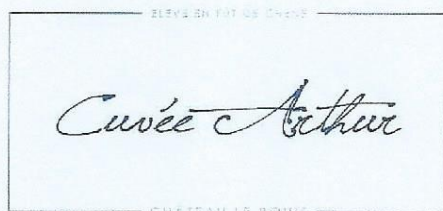
- Vendanges manuelles et tri du raisin
- Vinification séparée des différents cépages
- Elevage de 12 mois en barriques

Un vin rouge à la robe intense, avec un nez complexe où se mêlent des arômes de cassis et de vanille.

La bouche est élégante, puissante et fruitée en harmonie avec le nez.

Un vin à savourer avec vos viandes rouges et légumes cuisinés.





Cuvée Arthur

AOC Corbières rouge 2005

**Vinalies Internationales
90/100 Guide Gilbert & Gaillard
16/20 Guide Bettane & Desseauve**

Vignes et Cépages

- 88 % Syrah, 12 % Carignan
- Vieilles vignes de Carignan

Vinification

- Vendanges manuelles, tri manuel
- Elevage de 12 à 15 mois en barrique

Une cuvée riche, intense, des notes de petits fruits noirs et de vanille.

En bouche, un vin équilibré avec des tanins soutenus.

Arthur est un vin de garde qui accompagnera vos viandes rouges et fromages.





Cuvée K

AOC Corbières rouge 2005

Guide Hubert 2009

88/100 Guide Gilbert & Gaillard

16/20 Guide Bettane & Desseauve

Vignes et Cépages

- 94 % Syrah, 6 % Grenache Noir

Vinification

- Vendanges manuelles et tri du raisin
- Vinification en barriques en cave réfrigérée
- Elevage de 12 mois en barrique

Un vin de garde, élégant et fruité.

Au nez, des notes d'épices, de fruits mûrs et d'arômes torréfiés.

En bouche, un vin savoureux avec des tanins riches et soyeux.

La Cuvée K accompagnera tout le repas quel que soit le met. A apprécier seul ou de façon très gourmande (dessert chocolaté...)





Cuvée G

AOC Corbières 2007

Vignes et Cépages

- Grenache pour majorité

Vinification

- Vinification traditionnelle avec macération longue
- Léger passage en barrique

La cuvée G 2007 se caractérise par une robe d'un rouge grenat. Au nez, il se dégage des arômes intenses de framboise et de cassis.

La bouche est ample, gourmande et charnue.

La finale est raffinée avec des notes légèrement poivrées.

La Cuvée G sera parfaite pour l'accompagnement de vos viandes rouges cuites au barbecue ou un rôti de porc au romarin.

Elle accommodera également un fromage de type Bleu des Causses.





Cuvée Zoé

AOC Corbières 2008

Vignes et Cépages

- Carignan, Syrah
- Vieilles vignes de Carignan

Vinification

- Macération carbonique de Carignan

La couleur est d'un rouge profond. Le nez est puissant avec des notes de cerise.

La bouche est bien équilibrée avec des arômes de garrigue et de cerise.

Zoé accompagnera parfaitement vos charcuteries, viandes cuisinées ou grillades.



la grange du bouïs



2 cuvées de prestige

La Grange du Bouïs, c'est le début d'une aventure qui commence en 2006....

2,5 hectares de vignobles et une histoire de famille qui donnera naissance à 2 cuvées de prestige dans le respect de la tradition vigneronne.

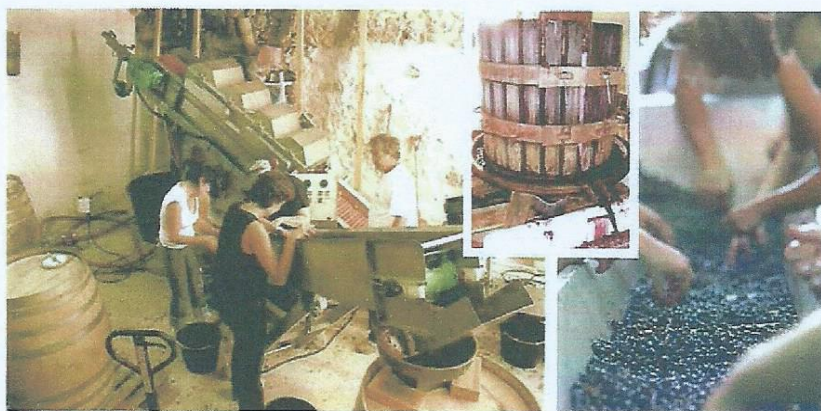


Ce que vous pourrez partager lors d'une dégustation :

C'est une histoire familiale, des hommes, des femmes, une équipe

De la douceur pour le raisin, vendange à la main, tri en caissette...

Plusieurs étapes de tri à la main, égrappage et presse à l'ancienne.





Cuvée Roméo La Grange du Bouïs

AOC Corbières rouge 2007

Médaille d'argent Decanter 2009

Vignes et Cépages

- 70% Syrah, 30% Carignan
- Syrah : Sol argilo calcaire, produisant des vins concentrés et aromatiques.
- Carignan : Sol argilo graveleux calcaire, produisant des vins concentrés et structurés.

Vinification

- Raisins récoltés à parfaite maturité, en cagettes.
- Vinification en barriques de 400 litres
- Elevage sur lies fines pendant 12 mois. Mise en bouteille sans filtration ni collage.

Laissez-vous séduire par Roméo, un vin intense et gourmand.

Le charme des arômes sucrés de cerise et de cassis, l'élégance d'une bouche puissante, aromatique et équilibrée, soutenue par des tanins denses et très fins.

Un bouquet persistant qui fait de cette dégustation un moment d'exception.

Roméo accompagnera votre repas gastronomique quel que soit les mets. A apprécier seul ou de façon très gourmande.





Cuvée Juliette La Grange du Bouïs

Vins de Pays d'OC rouge 2007

Vignes et Cépages

- Cabernet Sauvignon : Sol argilo limoneux, produisant des vins puissants et aromatiques.
- Carignan : Sol argilo graveleux calcaire, produisant des vins concentrés et structurés.

Vinification

- Raisins récoltés à parfaite maturité, en cagettes. Vinification en barriques de 400 litres
- Elevage sur lies fines pendant 12 mois. Mise en bouteille sans filtration ni collage.

La robe est intense. Des arômes de cassis, de mûres et de notes toastées se révèlent au nez.

La bouche est puissante et élégante, un bel équilibre avec des tanins d'un grain très fin.

Juliette est une cuvée voluptueuse, à déguster avec des viandes en sauce et des fromages.

