

# BOURGOIN RAISIN



**CÉPAGE**

100% ugni blanc, porte-greffe ruggeri 140

**GRAPE**

100% ugni white, ruggeri 140 rootstock

**Distillation et élevage**

Vinification aux levures indigènes, non stabilisé, sans sulfites, distillation à feu nu, sur lies, alambic 20hl de 1973 .  
Vieillessement dans des fût de 350L, quercus robur, limousin, soutirage par gravité, à la nouvelle lune. Réduction a l'eau de source

**Distillation and ageing**

Vinification with indigenous yeasts, not stabilized, without sulphites, distillation over naked heat, on lees, still 20hl from 1973.  
Aging in 350L barrels, quercus robur, limousin, withdrawal by gravity, at the new moon.  
Reduction in spring water

**Dégustation**

**Oeil:** translucide  
**Nez:** pomme verte, poire, noix de coco  
**Bouche:** très gras, rong long, pas agressif

**Tasting**

**Eye:** translucent  
**Nose:** green apple, pear, coconut  
**Palate:** very fat, long rong, not aggressive

38 % vol.

38 % vol.