

# Régis Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

---

## Le Blanc de Régis Boucabeille 2013

**Terroir** : schistes

**IGP** : Vin de Pays des Cotes Catalanes (blanc)  
*Rendement Maximum 80hl / Ha*

**Cépages** : 50% Grenache blanc / 50% Maccabeu

**Vendanges** : à partir du 20 août 2013

**Vinification** : Egrappage, pressurage direct, débouillage au froid, vinification à basse température en cuve

**Mise en bouteille** : fevrier 2014

**Température de dégustation** : 8°

**Alliance culinaire** : Apéritif, plats d'été, poissons, grillades

**Garde** : recommandé dans les 3 ans

Analyse œnologique après mise en bouteille :

| Alcool | Acidité vol.                        | pH       | Acidité tot.                        | Sucres réd. |
|--------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------|-------------|
| %vol   | g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l | Unité pH | g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l | g/l         |
| 13     | 0,39                                | 3,51     | 2,98                                | 0,8         |

### Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6 (6x75cl)

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x50cl)

*Sarl Boucabeille*  
RD 614  
F-66550 Corneilla la Rivière  
[www.boucabeille.com](http://www.boucabeille.com)

