

Domaine Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

RIVESALTES HORS D'AGE

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

Réglementation Appellation d'Origine Contrôlée : Rivesaltes (BLANC)

Délimitation géographique. Cépages : Grenache blanc, Grenache gris, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon. Muscats < ou = 20 % de l'encépagement. Rendement maximum autorisé 30 hl /ha. Moût : minimum de 252 g de sucre/litres, soit 14,4° minimum en puissance. Apport d'alcool pur en cours de fermentation limité entre 5 et 10 % du volume des moûts à l'aide d'alcool titrant au moins 96 % de volume.

Cépage blanc : Maccabeu (70%) Grenache Blanc (30%)

Vendanges : A la main. Fin septembre. Assemblage de millésimes antérieurs à 2011

Vinification : Pressurage direct grappes entières. Debourage et Vinification à basse température.

Eleveage : Plus de 5 ans en fûts de chêne français

Mise en bouteille : 2016

Température de dégustation : 10 °

Alliance culinaire : Desserts, fromages, dessert aux agrumes et chocolat, digestif, cigare

Garde : Très grande garde, 50 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
15,5	0,67	3,22	4,03	127,5

Conditionnement :

Btl Flacon 50 cl

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 34 75 71

www.boucabeille.com



