

LES TERRASSES BLANC 2014

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

Réglementation AOP : Cotes du Roussillon (BLANC)

Délimitation géographique. Taille et plantation réglementées. Cépages autorisés : Grenache blanc, Maccabeu, malvoisie du roussillon, grenache gris, marsanne, roussanne, vermentino. Au moins 2 cépages. Pas plus de 80% d'un même cépage. Maccabeu grenache blanc et malvoisie du roussillon > 50%. Rendement maximum autorisé 50hl/ha.

Cépage : Grenache blanc (50%) – Maccabeu (50%)

Vendanges : A la main. septembre 2013

Vinification : Pressurage direct grappes entières.

Elevage : 9 mois en fûts de chêne français

Mise en bouteille : Juillet 2014

Température de dégustation : 8°

Alliance culinaire : Plats à base de poissons, fromages

Garde : A consommer dans les 6 ans.

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
13	0,39	3,43	3,39	<1

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6 (6x75cl)

MAGNUM Bourgogne cartons de 3 (3x75cl)

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 34 75 71

www.boucabeille.com

