

Régis Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

Les Terrasses de Régis Boucabeille 2014

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

Réglementation AOP : Cotes du Roussillon Villages (rouge)

Délimitation géographique. Taille courte. Cépages principaux autorisés : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre. Cépage accessoire : Lledoner Pelut. Rendement maximum autorisé 45hl/ha. Minimum de 2 cépages - Syrah et/ou mourvèdre \geq 30% Carignan \leq 60% - cépages principaux \geq 80% – Cépage le plus important \leq 70%.

Cépage : Grenache Noir (70%) – Syrah (30%)

Vendanges : septembre 2014

Vinification : traditionnelle avec macération

Elevage en cuve quelques mois

Mise en bouteille : pendant l'année qui suit la vendange (février 2015)

Température de dégustation : 16°

Alliance culinaire : Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, poisson à la planxa

Garde : jusqu'à 5 ans pour conserver des arômes de fruit.

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	d/l
14	0,57	3,49	3,04	<1

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x75cl)

Btl Bourgogne magnum Cartons de 3 (3x150 cl)

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x50cl)

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 34 75 71

www.boucabeille.com

