



RIVESALTES AMBRE 2017

Terroir : Schistes de la colline de Força 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.

Viticulture : biologique

Cépage blanc : Maccabeu (100%)

Vendanges : A la main. Septembre 2017

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

Elevage : 3 ans en fûts de chêne français

Mise en bouteille : 8 décembre 2021

Température de dégustation : 13°

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	0,41	3,69	2,61	116.7

Conditionnement :

Btl Bdx 75 cl Flacon

Bouteilles numérotées

Lot N° L081221C3CE

Code GTIN 13 contre- e : 376022160135

Code GTIN 13 carton : 376022160142

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Comeilla la Rivière

04 68 34 75 71

www.boucabeille.com

