

Experience

Domaine Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

Le bon sauvage 2018 (vin nature garanti sans sulfites)

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

IGP Cotes Catalanes

Cépage : 50% grenache noir / 50% Carignan

Vendanges : vendanges à la main— septembre 2018

Vinification : traditionnelle, lente, avec macération 20 jours. Vin non levuré, non sulfité, non collé

Mise en bouteille : 4 décembre 2018

Température de dégustation : 16°

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

Garde : jusqu'à 10 ans

| Alcool . | Acidité vol | pH | Acidité tot. | Sucrés résid. |
|----------|-------------|----------|---------------|---------------|
| %vol | g H2SO4/l | Unité pH | g H2SO4/l g/l | g/l |
| 14 | 0,53 | 3,77 | 3,21 | 4,4 |

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 34 75 71

www.boucabeille.com

Numerot de lot L0412C2CE

Code GTIN 13 Contre-étiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Vin biologique certifié par FR BIO 10

