

Experience

Domaine Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

## Le bon sauvage 2019 (vin sans intrants ni 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 2019

**Vinification** : traditionnelle, lente, avec macération 15 jours. Vin non levuré, non sulfité, non collé

**Mise en bouteille** : 22 janvier 2020

**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
14,5	0,47	3,53	3,40	1.6

### Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 34 75 71

[www.boucabeille.com](http://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

