



Le bon sauvage 2022 (vin sans intrants ni sulfites)

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

IGP Cotes Catalanes

Cépage : 70% grenache noir / 30% Carignan

Vendanges : vendanges à la main— août 2022

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

Mise en bouteille : 7 novembre 2022

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 | 0,57 | 3,76 | 3,31 | 0.8 |

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6x75cl

Numéro de lot L071122C2CE

Code GTIN 13 Contre-étiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Vin biologique certifié par FR BIO 10



Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Comeilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com