

Experience

Domaine Boucabeille



Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

Rêve d'amour 2020 (vin blanc sans sulfites)

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

IGP Cotes Catalanes

Cépage : 100% Grenache Blanc

Vendanges : vendanges précoces à la main pour obtenir une belle acidité—aout 2020

Vinification : pressurage direct. Fermentation alcoolique et malolactique en foudre 1000 litres

Elevage : en foudre de 2 mois. Vin non collé pour éviter les résidus de sulfites des produits de colle.

Mise en bouteille : 4 novembre 2020. Mise en bouteille précoce afin d'éviter les risques d'oxydation.

Vins sans sulfites ajoutés. Sulfites non détectables à l'analyse.

Température de dégustation : 14°

Alliance culinaire : Apéritif, fruits de mer, poisson à la planxa, volailles

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
13	0,47	3,50	3,06	<0,4

Prix public France 18 euros TTC

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

www.boucabeille.com

Numerot de lot L041120C3CE

Code GTIN 13 Contre-etiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Vin biologique certifié par FR BIO 10

