Régis Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

LES TERRASSES 2015 (ROSE)

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon
Réglementation AOP : Cotes du Roussillon (Rosé)
Délimitation géographique. Taille courte. Cépages autorisés : Carignan, cinsault, Grenache Noir, Lladoner Pelut, Syrah,Mourvèdre, Macabeu. Rendement maximum autorisé 50hl/ha. Minimum de 3 cépages - Minimum de 30% de Syrah et de mourvèdre. Maximum 60% de carignan. 30% Maximum de Macabeu.
Cépage : Grenache Noir (70%) – Syrah (30%)
Vendanges : septembre 2015
Vinification : Pressurage direct / saignée
Elevage en cuve quelques mois
Mise en bouteille : décembre 2015
Température de dégustation : 13°
Alliance culinaire : Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, poisson à la planxa
Garde : jusqu'à 5 ans pour conserver des arômes de fruit.

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2S04/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	d/l
13	0,21	3,38	3,01	0,6

Conditionnement :
Btl Bourgogne cartons de 6 ou 12

Jean Boucabeille
RD 614
F-66550 Corneilla la Rivière
04 68 34 75 71
www.boucabeille.com