

## Les Orris 2006

**Terroir** : coteaux de schistes de Forca Real

**Viticulture** : agriculture raisonnée

**AOC** : Cotes du Roussillon Villages (rouge)

*Délimitation géographique. Taille courte. Cépages principaux autorisés : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre. Cépage accessoire : Lledoner Pelut. Rendement maximum autorisé 45hl/ha. Minimum de 2 cépages - Minimum de 30% de Syrah et de mourvèdre. Maximum 60% de carignan - 80% au moins de cépages principaux - Cépage le plus important < 70%.*

**Cépage** : Syrah (65%) – Grenache Noir (20%) – Mourvèdre (15%)

**Vendanges** : septembre 2006. Vendanges a la main

**Vinification** : traditionnelle avec macération

**Elevage** : un an en fûts de chêne français (300 l)

**Mise en bouteille** : mars 2008

**Température de dégustation** : 16°

**Alliance culinaire** : Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier

**Garde** : jusqu'à 30 ans

Analyse œnologique au moment de la mise en bouteille :

Alcool	Acidité vol.	pH	Acidité tot.	Sucres réd.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l	g/l
14	0,66	3,63	3,44	2

### Conditionnement :

Btl Bourgogne sommelière numérotée cartons de 6 (6x75cl)

Btl Bourgogne lourde magnum numérotée cartons de 3 (3x150cl)

Domaine Boucabeille  
RD 614  
F-66550 Corneilla la Rivière  
[www.boucabeille.com](http://www.boucabeille.com)  
[domaine@boucabeille.com](mailto:domaine@boucabeille.com)

