

Les Orris 2008 BLANC

Terroir : coteaux de schistes de Forca Real

Viticulture : agriculture biologique

AOC : Cotes du Roussillon (blanc)

Délimitation géographique. Taille et plantation réglementées. Cépages autorisés : Grenache blanc, Maccabeu, malvoisie du roussillon, grenache gris, marsanne, roussanne, vermentino. Au moins 2 cépages. Pas plus de 80% d'un même cépage. Maccabeu grenache blanc et malvoisie du roussillon > 50%. Rendement maximum autorisé 50hl/ha.

Cépages des Orris blanc : Maccabeu (70%) – Grenache blanc (30%)

Vendanges : septembre 2008. Vendanges à la main

Vinification : Pressurage direct. Vinification en fût et en cuve

Elevage : 6 mois en fûts de chêne français (300 l)

Mise en bouteille : juillet 2009

Température de dégustation : 13°

Alliance culinaire : Plats à base de poissons, fromages

Garde : consommer à partir de fin 2009

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 |
| 13,5 | 0,43 | 3,53 | 2,88 | 1,3 |

Conditionnement :

Btl Bourgogne sommelière numérotée cartons de 6 (6x75cl)

Domaine Boucabeille
RD 614
F-66550 Corneilla la Rivière
www.boucabeille.com
domaine@boucabeille.com

