

# Régis Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

---

## Le Rosé de Régis Boucabeille 2009

**Terroir** : coteaux de Forca Real

**Viticulture** : agriculture raisonnée

**AOC** : 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** : Syrah majoritaire / grenache noir

**Vendanges** : septembre 2009. Vendanges a la main

**Vinification** : Egrappage, pressurage direct, débouillage au froid, vinification à basse température en cuve et en fûts de chêne

**Mise en bouteille** : décembre 2009

**Température de dégustation** : 10°

**Alliance culinaire** : Apéritif, plats d'été, poissons, grillades

**Garde** : jusqu'à 2 ans

Analyse œnologique après mise en bouteille :

S02 total	Acidité vol.	pH	Acidité tot.	Sucres réd.
mg/l	g H2S04/l	Unité pH	g H2SO4/l	g/l
100	0,33	3,44	3,55	0,9

**Conditionnement** :

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x75cl)

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

