

Régis Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

Le Blanc de Régis Boucabeille 2009

Terroir : terroirs de Forca Réal

Viticulture : agriculture raisonnée

AOC : Vin de Pays des Cotes Catalanes (blanc)
Rendement Maximum 80hl / Ha

Cépage : Grenache blanc / Maccabeu

Vendanges : septembre 2009

Vinification : Egrappage, pressurage direct, débouillage au froid, vinification à basse température en cuve

Mise en bouteille : décembre 2009

Température de dégustation : 8°

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 H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l	g/l
121	0,29	3,41	3,21	1

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x75cl)

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

