

Monte Nero 2008

Terroir : coteaux de schistes de Forca Real

Viticulture : agriculture biologique

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 : Grenache Noir (80%) – Syrah (20%)

Vendanges : septembre 2008. Vendanges à la main

Vinification : traditionnelle avec macération

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

Mise en bouteille : février 2010

Température de dégustation : 16°

Alliance culinaire : Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, poisson à la planxa

Garde : jusqu'à 15 ans

Analyse œnologique au moment de la mise en bouteille :

Alcool	Acidité vol.	pH	Acidité tot.	Sucres réd.
%vol	g H ₂ SO ₄ /l	Unité pH	g H ₂ SO ₄ /l	g/l
14	0,65	3,51	3,36	1

Conditionnement :

Btl Bourgogne 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
domaine@boucabeille.com

