

Les Orris 2008 (rouge)

Terroir : coteaux de schistes de Forca Real

Viticulture : Agriculture biologique

AOC : réglementation 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% de l'encépagement

Cépage : Syrah (50%) – Grenache Noir (33%) – Mourvèdre (17%)

Vendanges : septembre 2008. Vendanges a la main

Vinification : traditionnelle avec macération

Elevage : un an en fûts de chêne français (300 l) – 58% de futs neufs – Pour le solde, sélections de futs anciens

Mise en bouteille : février 2010

Température de dégustation : 16°

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

Garde : jusqu'à 30 ans

Analyse œnologique après la mise en bouteille :

Alcool	Acidité vol.	pH	Acidité tot.	Sucres réd.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l	g/l
14	0,8	3,60	3,34	1,2

Conditionnement :

Btl Bourgogne sommelière numérotée cartons de 6 (6x75cl)

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

