

Rivesaltes ambré 2007

Terroir : coteaux de schistes de Forca Real

Viticulture : agriculture raisonnée

AOC : Rivesaltes (ambré)

Délimitation géographique. Cépages : Grenache blanc, Grenache gris, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon. Muscats < ou = 20 % de l'encépagement.

*Rendement maximum autorisé 30 hl /ha. Moût : minimum de 252 g de sucre/litres, soit 14,4° minimum en puissance. Apport d'alcool pur en cours de fermentation limité entre 5 et 10 % du volume des moûts à l'aide d'alcool titrant au moins 96 % de volume. **Vins Faits** : Titre alcoolométrique volumétrique de 21,5 % (alcool acquis et en puissance) minimum de 15 % d'alcool acquis*

Cépage blanc : Maccabeu (70%) Grenache Blanc (30%)

Vendanges : fin septembre 2007. Vendanges à la main

Vinification : Pressurage direct. Fermentation à basse température. Débourage. Mutage. Soutirage

Elevage en cuve puis 1 an en fûts

Mise en bouteille : Juillet 2010

Température de dégustation : 13°

Alliance culinaire : Desserts, fromages, dessert aux agrumes et chocolat, digestif, cigare

Garde : jusqu'à 50 ans

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
15,5	0,49	3,58	2,81	98,4

Conditionnement :

Btl Bordelaise cartons de 6 à plat (6x75cl)

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

