

Régis Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

Le Rosé de Régis Boucabeille 2010

Terroir : schistes

AOP : 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 : Grenache gris / syrah / grenache noir

Vendanges : septembre 2010.

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

Mise en bouteille : Décembre 2010

Température de dégustation : 10°

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

Garde : jusqu'à 2 ans pour conserver le fruit

Analyse œnologique après mise en bouteille :

Alcool	Acidité vol.	pH	Acidité tot.	Sucres réd.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l	g/l
13	0,36	3,31	4	1,6

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x75cl)

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

