

## Les Terrasses de Régis Boucabeille 2010

**Terroir** : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

**AOP** : 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** : Grenache Noir (50%) – Syrah (30%) – Carignan (20%)

**Vendanges** : septembre 2010.

**Vinification** : traditionnelle avec macération

**Elevage** en cuve quelques mois

**Mise en bouteille** : pendant l'année qui suit la vendange (février 2011)

**Température de dégustation** : 16°

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

**Garde** : jusqu'à 5 ans pour conserver le fruit.

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
14	0,52	3,62	3,01	1,9

**Conditionnement** :

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x75cl)

Btl Bourgogne magnum Cartons de 3 (3x150 cl)

Sarl Boucabeille  
RD 614  
F-66550 Corneilla la Rivière  
[www.boucabeille.com](http://www.boucabeille.com)

