



MONTE NERO 2023

AOP Cotes du Roussillon Villages (rouge) .

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Viticulture : Biologique

Cépages : Grenache Noir (60%) –Mourvèdre (25%) Syrah (15%)

Vendanges : vendanges à la main—septembre 2023

Vinification : traditionnelle avec macération 20 jours

Elevage : 1 an en fût de chêne français

Mise en bouteille : 11 juillet 2025

Température de dégustation : 16° après un passage en carafe

Description : nez intense fruits noirs frais, notes cacaoté, truffé. Bouche charnue et dense. Aromes de moka, tanins qui confèrent une belle densité.

Intense nose of fresh black fruits with hints of cocoa and truffle. The palate is fleshy and dense, with mocha aromas and tannins that give the wine a beautiful depth and concentration

Alliance culinaire : Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gigot d'agneau en croute d'herbes , ravioles aux cèpes.

Wine and food pairing : dishes cooked in sauce , oriental food , spicy dishes ,leg of lamb in a herb crust, boletus mushroom ravioli.

Garde : jusqu'à 15 ans



Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
15	0,51	3,60	3.14	0

Medaille d'Or au Concours des Grenache du Monde (2025)

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Btl Bourgogne magnum Cartons de 3 (3x150 cl)

Lot n° L110725

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com

RECOMPENSES / AWARDS



JAMES SUCKLING.COM 



DOMAINE BOUCABELLE CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES MONTE NERO 2021

Dark plums, licorice, burnt sage and baking spice aromas. Medium body with fine tannins. Well-rounded with good texture and volume on the mid-palate and a lively finish. 70% grenache noir, 15% mourvedre and 15% syrah. From organically grown grapes. Drink or hold.
