



## Le bon sauvage 2022 (vin sans intrants ni sulfites)

### IGP Cotes Catalanes

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

**Cépage** : 70% grenache noir / 30% Carignan

**Vendanges** : vendanges à la main— août 2022

**Vinification** : traditionnelle, lente, avec macération 15 jours. Vin non levuré, non sulfité, non collé

**Mise en bouteille** : 7 novembre 2022

**Température de dégustation** : 16°

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

**Garde** : jusqu'à 10 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
14,5	0,57	3,76	3,31	0.8

### Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6x75cl

Numéro de lot L071122C2CE

Code GTIN 13 Contre-étiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Vin biologique certifié par FR BIO 10



Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Comeilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com