



## MONTE NERO 2020

### Réglementation 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 - Syrah et/ou mourvèdre  $\geq$  30% Carignan  $\leq$  60% - cépages principaux  $\geq$  80%*

*Cépage le plus important  $\leq$  70%.*

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

**Viticulture** : biologique

**Cépage** : Grenache Noir (60%) – Syrah (20%) - Mourvèdre (20%)

**Vendanges** : vendanges à la main—septembre 2020

**Vinification** : traditionnelle avec macération 20 jours

**Elevage** : 1 an en fûts de chêne français

**Mise en bouteille** : 10 novembre 2021

**Température de dégustation** : 16°

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

**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
14	0,53	3,26	3.16	2



Notation :

**JAMES SUCKLING**



### Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Btl Bourgogne magnum Cartons de 3 (3x150 cl)

Lot n° L160220C1CE

Code GTIN 13 c-etiquette : 3760221680074

Code GTIN 13 carton 3760221680081

Domaine Boucabeille  
RD 614  
F-66550 Corneilla la Rivière  
04 68 61 30 20  
domaine@boucabeille.com  
www.boucabeille.com