



## MONTE NERO 2021

### 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  $\geq 30\%$ , le Carignan  $\leq 60\%$*

*Cépages principaux  $\geq 80\%$  – le cépage le plus important  $\leq 70\%$ .*

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

**Viticulture** : biologique

**Cépages** : Grenache Noir (70%) – Syrah (15%) - Mourvèdre (15%)

**Vendanges** : vendanges à la main—septembre 2021

**Vinification** : traditionnelle avec macération 20 jours

**Élevage** : 1 an en fût de chêne français

**Mise en bouteille** : 11 octobre 2022

**Température de dégustation** : 16°après un passage en carafe

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

**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
14.5	0,37	3,45	3.88	0.7

### Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Btl Bourgogne magnum Cartons de 3 (3x150 cl)

Lot n° L111022C2CE

Code GTIN 13 c-étiquette : 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