

RIVESALTES TUILE 2017

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Réglementation Appellation d'Origine Contrôlée : Rivesaltes (Rouge)

Délimitation géographique. Cépages : Grenache blanc, Grenache gris, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbât dit Malvoisie du Roussillon. Muscats < ou = 20 % de l'encépagement.

Rendement maximum autorisé 30 hl /ha. Moût : minimum de 252 g de sucre/litres, soit 14,4° minimum en puissance.

Apport d'alcool pur en cours de fermentation limité entre 5 et 10 % du volume des moûts à l'aide d'alcool titrant au moins 96 % de volume.

Cépage : Grenache Noir (100%)

Vendanges : A la main. Fin septembre 2017

Vinification : Macération pelliculaire puis coulage de la cuve avant départ en fermentation.

Eleavage : 3 ans en fûts de chêne français

Mise en bouteille : 12 juillet 2022

Température de dégustation : 16°

Alliance culinaire : Desserts, fromages, dessert aux agrumes et chocolat, digestif, cigare

Garde : Très grande garde, 50 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
15,5	0,55	3,64	2.88	108.3



Conditionnement :

Btl 75 cl Flacon, bouteille numérotée

Cartons de 6 bouteilles

Lot n° L120722C3CE

Code carton GTIN 13 : 3760221680418

Code btl GTIN 13 :

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com