



LES ORRIS BLANC 2021

Réglementation Appellation d'Origine Contrôlée Cotes du Roussillon (BLANC) :

Délimitation géographique. Taille courte obligatoire.

Cépages principaux autorisés : Grenache B, Macabeu, Malvoisie B,

Cépages complémentaires : Grenache G, Marsanne, Roussanne, Vermentino

Cépages accessoires : Viognier, Carignan B.

Rendement maximum autorisé 45hl/ha.

Minimum de 2 cépages. Pas plus de 80% d'un même cépage.

Cépages principaux minimum 50% (ensemble ou séparément). Cépages accessoires ≤ 20%

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Viticulture : biologique

Cépage : Grenache blanc (45%) – Roussanne (40%) - Grenache Gris (15%)

Vendanges : A la main. Août 2021

Vinification : Pressurage direct grappes entières. Vinification en fûts.

Elevage : 9 mois en fûts de chêne français

Mise en bouteille : 11 juillet 2022

Température de dégustation : 10 °

Alliance culinaire : Plats à base de poissons, fromages

Garde : A consommer dans les 10 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
13.5	0,44	3,26	4.20	<1



Conditionnement :

Btl Bourgogne Sommelière Lourde BC cartons de 6 (6x75cl)

Lot n° L110722C1CE

Code GTIN 13 c-étiquette : 3760221680111

Code GTIN 13 carton : 3760221680128

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com