



## Rêve d'amour 2022 (vin blanc sans sulfites)

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

**IGP Cotes Catalanes**

**Cépage** : Grenache Gris 50%, Grenache blanc 20%, Macabeu 20%

**Vendanges** : Vendanges précoces à la main pour obtenir une belle acidité—août 2022

**Vinification** : Pressurage direct. Fermentation alcoolique et malolactique en foudre 1000 litres

**Elevage** : En foudre de 2 mois. Vin non collé pour éviter les résidus de sulfites des produits de colle.

**Mise en bouteille** : 07 novembre 2022. Mise en bouteille précoce afin d'éviter les risques d'oxydation.

Vins sans sulfites ajoutés. Sulfites non détectables à l'analyse. Légère filtration à la mise.

**Température de dégustation** : 14°

**Alliance culinaire** : Apéritif, fruits de mer, poisson à la planxa, volailles

**Garde** : Jusqu'à 10 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.	SO2 total	So2 actif
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l	mG/L	mG/L
13.5	0,23	3,51	3,10	<0,4	<10	0

### Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(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 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com