



LES ORRIS ROUGE 2021

Réglementation AOP Cotes du Roussillon Villages (rouge) :

Délimitation géographique. Taille courte obligatoire.

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% - les cépages principaux \geq 80%

Cépage le plus important \leq 70%.

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Cépages : Syrah (65%), Mourvèdre (20%) et Grenache noir (15%)

Vendanges : à la main - septembre 2020

Vinification : traditionnelle avec macération

Elevage : 1 an en fûts de chêne français

Mise en bouteille : 10 octobre 2022

Température de dégustation : 16°

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

Garde : Au-delà de 10 ans.

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
14,5	0.53	3.61	3.66	<0.4



Conditionnement :

Btl Bourgogne flacon numérotée cartons de 6 (6x75cl)

Numéro de lot L101022C1CE

Code barre 75 cl 376 022 168 0098

Code barre carton 6x75 cl : 376 022 168 0104

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com