

Le bon sauvage 2023 (vin sans intrants ni sulfites)

IGP Cotes Catalanes

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Cépage : 70% grenache noir / 30% Carignan

Vendanges : vendanges à la main— septembre 23

Vinification : traditionnelle, lente, avec macération 15 jours. Vin non levuré, non sulfité, non collé

Mise en bouteille : 13 décembre 2023

Température de dégustation : 16°

Garde : jusqu'à 10 ans



Dégustation à la date du 15 décembre :

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

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
15	0,39	3,67	3,41	<1	<10	0

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6x75cl

Numéro de lot L071122C2CE

Code GTIN 13 Contre-étiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com

Vin biologique certifié par FR BIO 10