



Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

## Les Terrasses de Régis Boucabeille Rouge 2023

AOP Cotes du Roussillon Villages (rouge) :

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

Viticulture: Biologique

Cépage: Grenache Noir (70%), Syrah (30%)

Vendanges: A la main. Août 2023

Vinification: traditionnelle avec macération. Biologique

Elevage en cuve quelques mois

Mise en bouteille: avril 2024

Température de dégustation : 16° passage en carafe possible

**Dégustation:** La bouche est juteuse et gourmande en attaque avec toujours cette présence de fruits rouges mêlée aux petits fruits noirs et dans un second temps les épices se révèlent et donnent tout son caractère à ce très beau millésime.

Souplesse, fraîcheur, fruité, caractère et équilibre pour ce vin croquant et gouleyant, plein de personnalité.

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

**Tasting:** The palate is juicy and delicious on the attack, always with this presence of red fruits mixed with small black fruits and then the spices reveal themselves and give all its character to this very beautiful vintage.

Suppleness, freshness, fruitiness, character and balance for this crisp and easy-drinking wine, full of personality.

Wine and food paring: Dish cooked in sauce, oriental food, spicy food, game, planxa fish

Garde: jusqu'à 5 ans pour conserver son caractère fruité.

Alcool .	Acidité vol	рН	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2S04/I	Unité pH	g H2SO4/l g/l	d/I
14	0.53	3.79	3.47	0

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 12 (12x75cl)

Codes GTIN 13 C-Etiquette : 3760221680012

Codes GTIN 13 carton : 3760221680029

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