



## RIVESALTES AMBRE 2018

### Réglementation Appellation d'Origine Contrôlée Rivesaltes (BLANC) :

*Délimitation géographique. Cépages : Grenache blanc, Grenache gris, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon. Muscats < ou = 20 % de l'encépagement. Rendement maximum autorisé 30 hl/ha. Moût : minimum de 252 g de sucre/litres, soit 14,4° minimum en puissance. Apport d'alcool pur en cours de fermentation limité entre 5 et 10 % du volume des moûts à l'aide d'alcool titrant au moins 96 % de volume.*

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

**Viticulture** : biologique

**Cépage blanc** : 80% Grenache Blanc, 20% Maccabeu

**Vendanges** : A la main. Septembre 2018

**Vinification** : Pressurage direct grappes entières. Débourage et Vinification à basse température.

**Elevage** : 3 ans en fûts de chêne français

**Mise en bouteille** : 12 janvier 2023

**Température de dégustation** : 13°

**Alliance culinaire** : Desserts, fromages, dessert aux agrumes et chocolat, digestif, cigare

**Garde** : Très grande garde, 50 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
15,5	0,43	3,66	2,96	108.6



### Conditionnement :

Btl Bdx 75 cl Flacon

Bouteilles numérotées

Lot N° L120123

Code GTIN 13 contre- e : 376022160135

Code GTIN 13 carton : 376022160142

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

[domaine@boucabeille.com](mailto:domaine@boucabeille.com)