



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. Débourbage 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