

## RIVESALTES TUILE 2019

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

**Réglementation Appellation d'Origine Contrôlée** : Rivesaltes (Rouge)

*Délimitation géographique. Cépages : Grenache blanc, Grenache gris, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbât 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.*

**Cépage** : Grenache Noir (100%)

**Vendanges** : A la main. Mi-septembre 2019

**Vinification** : Macération pelliculaire puis coulage de la cuve avant départ en fermentation.

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

**Mise en bouteille** : 29 mai 2024

**Température de dégustation** : 16°

**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	0,50	3,56	3.31	109.2



### Conditionnement :

Btl 75 cl Flacon, bouteille numérotée

Cartons de 6 bouteilles

Lot n° L290524

Code carton GTIN 13 : 3760221680418

Code btl GTIN 13 :

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com