



Amethyst 2024 (vin sans sulfites)

IGP Cotes Catalanes

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Cépage : 100% mourvedre

Vendanges : vendanges à la main— Août 2024

Vinification : traditionnelle avec macération < 10 jours. Vin non collé.

Mise en bouteille : février 2025 / 1200 bouteilles

Température de dégustation : 16°

Description : Vin à la robe grenat délicat, avec de reflets bois de rose. Au nez, une fine touche d'épices douces et de notes de sirop de grenade. La bouche est tonique, énergique. Elle s'exprime sur des arômes de canneberge et de groseille fraîche et s'étale en longueur, portée par sa vivacité, avec des tanins au grain encore serré.

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



Tasting: Wine with a dark garnet color,.To the nose, a fine touch of wild flavors. The Palate is very fluid thanks to the low level of alcohol. It expresses itself with aromas of cranberry and fresh redcurrant and spreads out in length, carried by its liveliness, with tannins with a still tight grain.

Wine and food paring: *dishes cooked in sauce, oriental food ,spicy dishes, game,planxa fish,salad,aperitif.*

Garde : jusqu'à 5 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.	SO2 total	So2 actif
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l	g/l	mG/L	mG/L
12	0.49	3,73	3.81	<0,4	<10	<7

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Numéro de Lot L210225

Code GTIN 13 Contre-étiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Vin biologique certifié par FR BIO 10

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Cornella la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com