

**Expérience**

# Domaine Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

## Rêve d'amour 2023 (vin blanc sans sulfites)



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

**IGP Cotes Catalanes**

**Cépage** : Grenache blanc 90%, Macabeu 10%

**Vendanges** : Vendanges précoces à la main en aout 2023

**Vinification** : Pressurage direct. Fermentation alcoolique et malolactique en foudre 1000 litres

**Elevage** : En foudre de 2 mois. Vin non collé pour éviter les résidus de sulfites des produits de colle.

**Mise en bouteille** : 13 décembre 2023. Mise en bouteille précoce afin d'éviter les risques d'oxydation.

Vins sans sulfites ajoutés. Sulfites non détectables à l'analyse. Légère filtration à la mise.

**Température de dégustation** : 14°

**Garde** : Jusqu'à 10 ans

**Dégustation à la date du 15 décembre** :

**Alliance culinaire** : Apéritif, fruits de mer, poisson à la planxa, volailles



Alcool	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.	SO2 total	So2 actif
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l	mG/L	mG/L
12.5	0,23	3,51	3,10	<0,4	<10	0

**Conditionnement** :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Numéro de lot L071122C2CE

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