

# Domaine Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

## RIVESALTES HORS D'AGE

**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

**Cépage blanc :** Maccabeu (70%) Grenache Blanc (30%)

**Vendanges :** A la main. Fin septembre. Assemblage de millésimes antérieurs à 2011

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

**Elevage :** Plus de 5 ans en fûts de chêne français

**Mise en bouteille :** 2021

**Température de dégustation :** 10 °

**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	0,67	3,22	4,03	127,5

**Conditionnement :**

Bouteille Flacon 50 cl

Bouchon bois

Cartons de 6 coffrets carton



Domaine Boucabeille  
RD 614  
F-66550 Corneilla la Rivière  
04 68 61 30 20  
domaine@boucabeille.com  
www.domaineboucabeille.com