

Domaine Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

VIN SOUS VOILE 2014 (Vin blanc oxydatif)

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

VIN DE FRANCE

Cépage : Maccabeu 100%

Vendanges : A la main. Mi- septembre 2014

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

Elevage : 3 ans en fûts de chêne français

Mise en bouteille : 5 avril 2019

Température de dégustation : 14,5

Alliance culinaire : fromages, anchois, tapenade, apéritif, charcuterie

Garde : Très grande garde, 50 ans

Conditionnement :

Btl Bdx 50 cl Flacon, bouteille numérotée

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
14,5	0,67	3,81	2,68	<0,4

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 34 75 71

www.boucabeille.com

L050419



