

Régis Boucabeille

Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

LES TERRASSES Régis Boucabeille BLANC 2024

AOP Cotes du Roussillon

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Cépages : Grenache blanc (75%) –Grenache gris (10%) Roussanne (15%)

Viticulture : Biologique



Vendanges : A la main. Aout 2024

Vinification : Pressurage direct grappes entières.

Mise en bouteille : 12 décembre 2024

Température de dégustation : 13°

Garde : A consommer dans les 6 ans.

Dégustation à la date du 15 décembre : Vin à la robe jaune paille et aux reflets verts, un nez très gourmand, sur les fruits à chair blanche et les agrumes, la bouche fraîche et délicate avec de la rondeur et une finale légèrement minérale.

Alliance culinaire : Plats à base de poissons, fromages, viande blanche et apéritif.

Tasting: Wine with a straw yellow color and green highlights, a very gourmand nose, on white-fleshed fruits and citrus fruits, a fresh and delicate palate with roundness and a slightly mineral finish.

Wine and food pairing: food with fish ,cheeses,white meat, pre-dinner drink.

Garde : A consommer dans les 6 ans.



Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2S04/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
13	0,15	3,27	3,81	1.6

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6 (6x75cl)

Btl Magnum Bourgogne cartons de 3 (3x150cl)

Code GTIN 13 c-étiquette : 3760221680050

Code GTIN carton: 3760221680067

N° lot L121224C1EV

Vin biologique certifié par FR BIO 10

Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com