

Expérience

Domaine Boucabeille



Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

Le bon sauvage 2025 (vin sans intrants ni sulfites)

IGP Cotes Catalanes

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Cépage : 60% grenache noir / 40% Carignan

Vendanges : vendanges à la main— septembre 25

Vinification : traditionnelle, lente, avec macération 15 jours. Vin non levuré, non sulfité, non collé

Mise en bouteille : 9 décembre 2025

Température de dégustation : 16°

Dégustation à la date du 15 décembre : Robe charmeuse , grenat noir , avec de superbes reflets violine. Le nez est intense et franc , gourmand même , avec des notes de cassis et de myrtille fraîche. La bouche rebondie sur ses arômes, toute en dimension , profonde, avec une allonge infinie et des tanins velours qui caressent le palais.

Alliance culinaire : Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, cote de bœuf , magret de canard, poisson à la planxa.

Tasting: Charmer color, black garnet, with superb purple glints. The nose is intense and frank, even gourmet, with notes of blackcurrant and fresh blueberry. The palate is bouncy with its aromas, full of dimension, deep, with infinite length and velvet tannins which caress the palate.

Wine and food paring: dishes cooked in sauce , oriental food ,spicy dishes,game,rib of beef, duck breast, planxa fish.

Garde : jusqu'à 10 ans



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
14	0,61	3,74	3,10	<1	<10	0

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6x75cl

Numéro de lot L091225

Code GTIN 13 Contre-étiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Vin biologique certifié par FR BIO 10

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com