



Rêve d'amour 2025

IGP Cotes Catalanes

Terroir : Schistes de la colline de Força Real - Roussillon

Cépage : Grenache blanc 90%, Macabeu 10%

Vendanges : Vendanges précoces à la main en aout 2025

Vinification : Pressurage direct. Fermentation alcoolique et malolactique en foudre de 1 000 litres

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

Mise en bouteille : 8 novembre 2025. 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°

Dégustation à la date du 15 décembre : Merveilleux Rêve d'Amour, issu de grenache blanc, très fin sur la verveine, la marguerite et la fleur de tilleul, extrêmement net et frais. Profond et long en bouche, il mêle le caractère enrobant du grenache à une tension très racée provenant de ce si beau terroir de schiste !
Un vin blanc et apaisant !

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

Tasting: *Marvelous Rêve d'Amour, made from white Grenache, very fine on verbena, daisy and lime blossom, extremely clean and fresh. Deep and long on the palate, it combines the coating character of Grenache with a very distinguished tension coming from this beautiful schist terroir. A white and soothing wine.*

Wine and food paring: *Aperitif, seafood, planxa fish, poultry, creamy food.*

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	0,25	3,29	3,87	<0,4	<10	0

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Numéro de lot L061125

Code GTIN 13 Contre-étiquette 3760221680432

Code GTIN 13 cartons 3760221680449

Domaine Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com