ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882




# Blanc Terrasses de Boucabeille

ROU166

## Historique

Le domaine Boucabeille : 28 hectares de vignes sur les coteaux de schistes de la colline de Forca Real, près de Perpignan. Ce domaine est né d'un pari insensé : remonter la vigne sur ces coteaux où étaient faits pendant des siècles les meilleurs vins de la région. La culture de la vigne avait en effet été abandonnée au cours du XXème siècle jugée trop difficile et trop peu rentable. C'est dans cet environnement, patiemment constitué depuis plus de 30 ans, loin des villages et loin de toutes autres activités, que le Domaine produit des raisins dans le respect des normes de l'agriculture biologique.
Les fortes pentes du vignoble obligent et obligeront toujours à réaliser les travaux de la vigne à la main.

## Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill. 2021)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | France | **Producteur** | Boucabeille |
| **Région vinicole** | Roussillon | **Cépage(s)** | grenache blanc, grenache gris, roussanne |
| **Appellation** | AOP Côtes du Roussillon | **Conservation** | 5 ans |
| **Service** | 10°C | | |

## Description

**Oeil**
Jaune aux reflets verts

**Nez**
Parfums d'agrumes avec des notes d'écorce d'orange, de pomme avec une présence d'épices comme la muscade, l'anis, la cardamome, le fenouil et l'amande.

**Bouche**
Bien marquée par les notes d'agrumes. Nous retrouvons les épices que nous avions au nez avec une légère amertume qui apporte une touche de fraîcheur à l'ensemble.

**Accord mets/vin**
Calmars frits ou grillés, burger de saumon, céviche de pétoncles, lobster roll, escalope de veau au citron, acras de morue, poke bowl de saumon et kale, tacos de mahi mahi.

**Commentaires**
Sucre résiduel: 1,6 g/L
Vinification : Pressurage direct grappes entières
Le nom du vin évoque la culture traditionnelle de la vigne en montagne sur des terrasses.
Les vignes sont situées à plus de 550m d'altitude sur le mont Forca Real.
Sol à forte dominante de schiste.
Vendange manuelle en petites cagettes, suivi d'un tri sur table pour ne garder que les meilleures grappes.
Filtration légère et embouteillage avec ajout minimal de sulfites.

**Biologique.**

**En une ligne**
Cuvée rare par son assemblage de grenache blanc et de maccabeu. Le résultat est un blanc puissant aux notes épicées de muscade, anis, cardamome et fenouil.