ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Le bon sauvage

ROU168

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

Pays	France	**Producteur**	Boucabeille
Région vinicole	Roussillon	**Cépage(s)**	grenache, carignan
Appellation	IGP Côtes Catalanes	**Conservation**	Jusqu'à 5 ans
Service	16°C		

Description

Oeil Robe rouge clair

Nez Nez intense, fin , frais, très fruité.

Bouche Bouche réussie, beaucoup de rondeur, pointe de fraîcheur, joli fruité, de la tenue, des tanins fondus. Excellent.

Accord mets/vin Plats en sauce, cusine orientale et plats épicés.

Commentaires Vin nature sans sulfites ni intrants
Vin vegan
Vendanges à la main. Vinification traditionnelle, lente avec macération de 20 jours. Vin non levuré, non sulfité, non collé.

Sucre résiduel: 0,3 g/L

Biologique.

En une ligne