



## Monte Nero

ROU176

### 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

94 points - James Suckling (mill. 2022)

93 points - James Suckling (mill. 2021)

Médaille d'or - Concours des grenache du Monde 2023 (mill. 2021)

93 points - James Suckling (mill. 2020)

1 étoile (vin très réussi) - Guide Hachette des vins (mill. 2019)

Médaille d'argent - Challenge Millésime BIO 2020 (2018)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Boucabeille
<b>Région viticole</b>	Roussillon	<b>Cépage(s)</b>	grenache noir, syrah, mourvèdre
<b>Appellation</b>	Côtes du Roussillon Villages	<b>Conservation</b>	jusqu'à 10 ans
<b>Service</b>	16°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe intense, aux reflets brillants et grenat
<b>Nez</b>	Nez d'épices, fruits rouges et noirs (cerise, mûres)
<b>Bouche</b>	En bouche, une grande intensité en attaque et une finale en douceur. Mélange de fruits et d'épices (poivre) et de fleur (violette). Les tanins et le boisé du vin sont très fondus. Belle persistance en bouche. Sensation de fraîcheur et d'épices.
<b>Accord mets/vin</b>	Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, pavé de boeuf rôti au romarin, fallafels épicés

## **Commentaires**

Sucre résiduel: 0,7 g/l

Vendange manuelle

La cuvée Monte Nero est un assemblage de raisins provenant du terroir d'altitude de la colline de Forca Real. Ce sol schisteux, perméable et sec va conférer au vin de l'élégance et de la complexité.

Une cueillette relativement tardive à la mi septembre et une macération longue de 20 jours donnent au vin de l'ampleur et de l'intensité.

Un élevage en barrique d'un an permet d'assouplir les tanins et augmente la complexité grâce au développement des arômes tertiaires en barriques.

**Biologique.**

## **En une ligne**