ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Les Orris rouge

ROU194

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. 2023)
94 points - James Suckling (mill. 2022)
2 étoiles (vin remarquable) - Guide Hachette des vins 2026 (mill. 2022)
93 points - James Suckling (mill. 2020)
91 points - Robert Parker (mill 2018)

Pays	France	**Producteur**	Boucabeille
Région vinicole	Roussillon	**Cépage(s)**	syrah, mourvèdre, grenache noir
Appellation	AOC Côtes du Roussillon Villages	**Conservation**	Plus de 10 ans
Service	16°C		

Description

Oeil La robe est couleur grenat avec de légers reflets tuilés.

Nez Un nez parfumé de baies sauvages, de cassis, de cerises noires, d'herbes séchées, d'encens et d'épices à cuire.

Bouche La bouche est quant à elle séduisante, charnue, gourmande. Les tanins sont élégants, veloutés et donnent au vin une longueur infinie.

Accord mets/vin Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, pavé de boeuf rôti au romarin, fallafels épicés

Commentaires Vendanges à la main. Vinification traditionnelle avec macération. Le vin vieillit en fut de chêne français durant 1 an.

"Orris" est un mot catalan qui désigne les nombreuses cabanes de bergers qui entourent les vignes et qui sont construites à partir des schistes du terroir.

Sucre résiduel: 1.2 g/l

Biologique.

En une ligne