



## Rosé Magnum Terrasses de Boucabeille

ROU196

### 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

|                        |                     |                     |                      |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| <b>Pays</b>            | France              | <b>Producteur</b>   | Boucabeille          |
| <b>Région vinicole</b> | Roussillon          | <b>Cépage(s)</b>    | grenache noir, syrah |
| <b>Appellation</b>     | IGP Côtes Catalanes | <b>Conservation</b> | Jusqu'à 5 ans        |
| <b>Service</b>         | 13°C                |                     |                      |

### Description

**Oeil** Robe couleur rosâtre avec des touches orangées

**Nez** Nez aux arômes de framboises et de fraises.

**Bouche** Une bouche bien fraîche et légèrement croquante avec une touche d'acidité. La finale est suave et fondante.

**Accord mets/vin** Idéal pour le BBQ, à l'apéro. Va de pair avec les poissons, salades, charcuteries, viandes blanches et rouges.

**Commentaires** Terroir: Schistes de la colline de Forca Real, Roussillon. Vinification par pressurage direct/saignée. Élevage en cuve durant quelques mois.  
Sucre résiduel : 0.9 g/l

**Biologique.**

**En une ligne**