



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Les Orris

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 du cahier des charges 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) 93 points - James Suckling (mill. 2020) 91 points - Robert Parker (mill 2018)

Pays	France	Producteur	Boucabeille
Région vinicole	Roussillon	Cépage(s)	60% syrah, 35% mourvèdre, 5% 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 tuiés.

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

En une ligne