



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



Blanc Terrasses de Boucabeille

ROU166

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 chartes de l'agriculture biologique. Les fortes pentes du vignoble obligent et obligeront toujours à réaliser les travaux de la vigne à la main.

Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	France	Producteur	Boucabeille
Région viticole	Roussillon	Cépage(s)	50% grenache blanc, 20% grenache gris, 20% Maccabeu, 10% roussanne
Appellation	AOP Côtes du Roussillon	Conservation	5 ans
Service	10°C		

Description

Oeil

Jaune aux reflets verts

Nez

Parfums d'agrumes avec des notes d'écorce d'orange, de pomme avec une présence d'épices comme la muscade, l'anis, la cardamome, le fenouil et l'amande.

Bouche

Bien marqué par les notes d'agrumes. Nous retrouvons les épices que nous avons au nez avec une légère amertume qui apporte une touche de fraîcheur à l'ensemble.

Accord mets/vin

Calmars frits ou grillés, burger de saumon, céviche de pétoncles, lobster roll, escalope de veau au citron, acras de morue, poke bowl de saumon et kale, tacos de mahi mahi.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,7 g/L Vinification : Pressurage direct grappes entières Le nom du vin évoque la culture traditionnelle de la vigne en montagne sur des terrasses. Les vignes sont situées à plus de 550m d'altitude sur le mont Forca Real. Sol à forte dominante de schiste. Vendange manuelle en petites caquettes, suivi d'un tri sur table pour ne garder que les meilleures grappes. Filtration légère et embouteillage avec ajout minimal de sulfites.

En une ligne

Cuvée rare par son assemblage de grenache blanc et de maccabeu. Le résultat est un blanc puissant aux notes épicées de muscade, anis, cardamome et fenouil.