



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



## ● Rouge Terrasses de Boucabeille

ROU165

### 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

93 points - James Suckling (mill. 2021)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Boucabeille
<b>Région viticole</b>	Roussillon	<b>Cépage(s)</b>	60% mourvèdre, 20% syrah, 20% grenache noir
<b>Appellation</b>	Cotes du Roussillon	<b>Conservation</b>	Jusqu'à 5 ans afin de conserver les arômes de fruits.
<b>Service</b>	16°C		

### Description

#### Oeil

Robe pourpre dense et brillante.

#### Nez

Nez de fruits rouges et de cerises.

#### Bouche

Saveurs de mûres et cassis. Tanins doux et fins.

**Accord mets/vin** Plats de viande en sauce, la cuisine orientale, les plats épicés, le gibier et le poisson.

**Commentaires** Sucre résiduel: 0,5 g/L 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 cagettes, suivi d'un tri sur table pour ne garder que les meilleures grappes. Vinification : Égrappage à 100%, macération et fermentation en cuve avec remontages fréquents dans les premiers jours : quelques mois d'élevage en cuve, filtration légère et embouteillage avec ajout minimal de sulfites.

**En une ligne** Vin biologique. Un terroir exceptionnel de schistes qui apporte finesse, rondeur et longueur en bouche et complexité des arômes et élégance des tanins.