



● Monte Nero

ROU176

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

94 points - James Suckling (mill. 2022) 93 points - James Suckling (mill. 2020) 1 étoile (vin très réussi) - Guide Hachette des vins (mill. 2019) Médaille d'argent - Challenge Millésime BIO 2020 (2018)

Pays	France	Producteur	Boucabeille
Région viticole	Roussillon	Cépage(s)	60% grenache noir, 20% syrah, 20% mourvèdre
Appellation	Côtes du Roussillon Villages	Conservation	jusqu'à 10 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe intense, aux reflets brillants et grenat

Nez

Nez d'épices, fruits rouges et noirs (cerise, mûres)

Bouche

En bouche, une grande intensité en attaque et une finale en douceur. Mélange de fruits et d'épices (poivre) et de fleur (violette). Les tanins et le boisé du vin sont très fondus. Belle persistance en bouche. Sensation de fraîcheur et d'épices.

Accord mets/vin

Commentaires

Sucre résiduel: 0,7 g/l Vendange manuelle La cuvée Monte Nero est un assemblage de raisins provenant du terroir d'altitude de la colline de Forca Real. Ce sol schisteux, perméable, et sec va conférer au vin de l'élégance et de la complexité. Une cueillette relativement tardive à la mi septembre et une macération longue de 20 jours donne au vin de l'ampleur et de l'intensité. Un élevage en barrique d'un an permet d'assouplir les tanins du vin et augmente la complexité grâce au développement des arômes tertiaires en barriques.

En une ligne