



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



## Rêve d'amour

ROU195

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Boucabeille
<b>Région viticole</b>	Roussillon	<b>Cépage(s)</b>	100% grenache blanc
<b>Appellation</b>	IGP Côtes Catalanes	<b>Conservation</b>	jusqu'à 5 ans
<b>Service</b>	14°C		

### Description

#### Oeil

Robe brillante, claire et légèrement dorée

#### Nez

Nez intense, fin, frais, franc, sur de la fleur d'oranger, de l'amande douce.

#### Bouche

Bouche réussie, équilibrée, souple et grasse, très saline. Excellent.

**Accord mets/vin** S'accorde avec presque tout! En apéritif, avec les fruits de mer, poisson, volailles, saumon fumé.

**Commentaires** Vin sans sulfites et non collé Terroir: Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon Vendanges précoces à la main pour obtenir une belle acidité. Vinification: pressurage direct. Fermentation alcoolique et malolactique en foudre de 1000 litres. Élevage: en foudre pour 2 mois. Légère filtration à la mise en bouteille.

### En une ligne