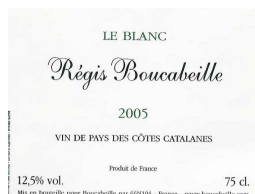


Le Blanc Régis Boucabeille 2006



Lieu : Pyrénées-Orientales.

Vin de Pays

Encépagement: Dominante Sauvignon et viognier

vinification : Récolte le matin, protection durant le transport par glace carbonique.
Macération pelliculaire à basse température, débourage au froid.
Pressurage avec sélection des jus ; assemblage coule et premier jus de presse uniquement.

Elevage : quelques mois de séjour en bouteille avant commercialisation

Mise en bouteille en février 2007

Analyse au moment de la mise en bouteille :

Alcool	Acidité volatile	SO2 total	SO2 libre	PH	Acidité totale	Sucres réducteurs
%vol	g H2SO4/l	mg/l	Mg/l		g H2SO4/l	g/l
13,2	0,31	135	22	3,67	3,55	1,6

Dégustation en aout 2007 :

Robe brillante avec des reflets verts. Aromes soutenus de fleurs (violette) à d'agrumes
Bouche agréable et fondante relevée par une légère acidité.

alliances culinaires : plateau de fruits de mer
Servir à 17°C. A déguster dans les deux ans qui suivent la vendange.