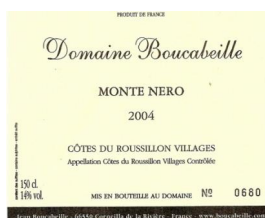


Domaine Boucabeille - Monte Nero 2004



Lieu : Força Réal à Corneilla de la Rivière. La vigne est plantée sur des schistes de l'ère primaire, en coteaux, sur le flanc sud-est de la colline de força Réal. 18ha. Viticulture : absence de traitement chimique privilégié et rendu possible par l'isolement et les particularités topologiques du vignoble.

Appellation Côtes du Roussillon Villages Contrôlée (AOC). Délimitation géographique. Taille courte (6 à 8 coursons de 1 ou 2 yeux par souche) sauf pour la syrah. Cépages : Carignan, Grenache, Lladoner Pelut, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Macabeu. Rendement maximum autorisé 45hl/ha. Minimum de 3 cépages - Minimum de 20% de Syrah et de mourvèdre. Maximum 60% de carignan.

Encépagement : Dominante de Grenache Noir. Complément Syrah et Mourvèdre.

raisins récoltés à la main. Les raisins sont rentrés par terrasses après dégustation des baies.

vinification : Vinification traditionnelle après égrappage. Fermentation avec maîtrise des températures. Macération d'une vingtaine de jours

Elevage : quelques mois de séjour en bouteille avant commercialisation

Mise en bouteille en février 2006

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
14,97	0,64	52	9	3,60	3,28	2,1

Dégustation en avril 2006:

Robe puissante grenat foncé. Nez bouqueté aux arômes de vanille, beurre, bacon, cerises noires en confitures et épices douces. Attaque franche, vin chaleureux. Tanins veloutés. Vin équilibré.

alliances culinaires : plateau de charcuteries, salades variées, grillades, plats épicés....
Servir à 17°C.

Garde : A déguster dans les trois ans qui suivent la vendange pour sa vigueur, ou au-delà pour apprécier la rondeur des tanins. Notre recommandation : 2010