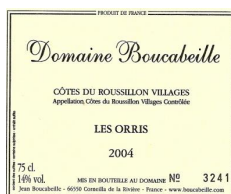


## Domaine Boucabeille – Les Orris 2000



**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.

**Cuvée Orris** : Dominante de Syrah. Mourvèdre et Grenache Noir en complément.

**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** : une année en fûts de chêne français et une année en bouteilles avant commercialisation

### **Mise en bouteille en janvier 2002**

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
13,8	0,67	78	17	3,75	2,99	1,5

### **Dégustation en avril 2002 :**

robe puissante, grenat, reflets noirs

nez intense : senteurs d'épices, de vanille et de réglisse alliées à de la cerise noire en confiture. Notes briochées.

bouche ample avec une grande concentration d'épices douces, de caramel au lait, de pain toasté et de fruits rouges en confiture. Les tanins sont soyeux. Vin à fort caractère de terroir, mêlant noblesse et fraîcheur.

**alliances culinaires** : Gibiers. Servir à 17°C.

**Garde** : Notre recommandation : 2011