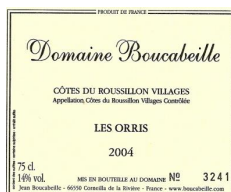


Domaine Boucabeille – Les Orris 2003



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 février 2004

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
13,7	0,70	60	11	3,79	2,85	1,3

Dégustation en avril 2004 :

Robe somptueuse, noire , violet-grenat. Le nez est d'une grande richesse, la vanille, la régisse, le pain toasté se mêlent aux notes des fruits noirs en confiture, et aux senteurs méditerranéennes de la garrigue. Belle concentration en bouche, vin ample aux arômes grillés et fruits confiturés sur tanins velours. Vin puissant et chaleureux, vin au caractère du sud à réserver aux oenophiles gourmands.

alliances culinaires : Gibiers. Servir à 17°C.

Garde : Bon à boire en ce moment. Notre recommandation : 2012