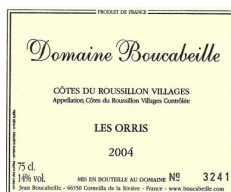


Domaine Boucabeille – Les Orris 2004



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.

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 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
14,5	0,64	52	9	3,64	3,26	1,9

Dégustation en aout 2007 :

Robe cerise noire aux extrémités violacées .

Nez subtil avec des notes de fruits noirs (cassis frais, myrtilles), cerise bigarreau, fraises des bois
En bouche, des saveurs de moka, café, santal, de praline cerisée à l'alcool.

alliances culinaires : pigeonneau, râble de lièvre, côte à l'os. 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 : 2015