

Domaine Boucabeille – Rivesaltes ambré Hors d'Age



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 Rivesaltes Contrôlée (AOC).

Délimitation géographique. Cépages : Grenache blanc, Grenache gris, Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbat dit Malvoisie du Roussillon. Muscats < ou = 20 % de l'encépagement. Rendement maximum autorisé 30 hl /ha. **Moût :** minimum de 252 g de sucre/litres, soit 14,4° minimum en puissance. Apport d'alcool pur en cours de fermentation limité entre 5 et 10 % du volume des moûts à l'aide d'alcool titrant au moins 96 % de volume. **Vins Faits :** Titre alcoolométrique volumétrique de 21, 5 % (alcool acquis et en puissance) minimum de 15 % d'alcool acquis

Cuvée : Dominante de macabeu

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

Vinification : vendange égrappée, macération pelliculaire à basse température pendant 24H. Coulage et pressurage. Débourage. Vinification à basse température puis mutage.

Elevage hors d'age : Elevage en cuve puis au moins 5 années en fûts de chêne français

Mise en bouteille en septembre 2007

Analyse au moment de la mise en bouteille :

Alcool	Alcool total	Acidité volatile	SO2 total	SO2 libre	PH	Acidité totale	Sucres réducteurs
%vol	%vol	g H2SO4/l	mg/l	Mg/l		g H2SO4/l	g/l
16	22,90	0,53	10	<5	3,48	2,84	117

Dégustation en novembre 2007 :

robe vieil or, reflets bruns et orangés

nez : aromes de rancio, pruneaux, confiture de figues, écorce d'orange confite, tabac, eau de vie et cire d'abeille.

Bouche élégante, fine et concentrée : raisins à l'alcool, fruits secs et confits, torrification. Noix en finale.

alliances culinaires : foie gras, digestif, pâtisseries au chocolat, Servir entre 8 et 13°C.

Potentiel de Garde exceptionnel : Ce vin a déjà aujourd'hui des aromes de rancios. Néanmoins il peut encore les développer. Oublier quelques bouteilles dans une cave pendant des décennies.