

## Domaine Boucabeille – Rivesaltes ambré millésimé 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 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** : Elevage en cuve puis une année en fûts de chêne français

### **Mise en bouteille en septembre 2005**

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
15,30	22,04	0,39	88	7	3,53	2,72	115

### **Dégustation en novembre 2007 :**

- Robe brillante et profonde, de belle intensité, aux tons vieil or avec reflets orangés
- nez harmonieux et complexe où se mêlent les senteurs de vanille, noisettes grillées et beurre frais
- bouche concentrée et racée, arômes de cire d'abeille, vieux miel. Ampleur et caractère.
- finale subtile, mélange d'écorce d'orange confite et pain grillé.

**alliances culinaires** : Apéritif, plateau de fromages, (Roquefort, stilton), pâtisseries aux agrumes, au chocolat, digestif. Servir entre 8 et 13°C.

**Potentiel de Garde exceptionnel** : Notre recommandation : à boire jeune pour déguster ses arômes de miel et de fruits, ou oublier la bouteille pendant plusieurs décennies dans une cave pour que le vin dévoile ses arômes tertiaires (rancio).