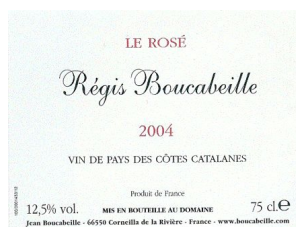


Le Blanc Régis Boucabeille 2006



Lieu : Pyrénées-Orientales.

Vin de Pays

Encépagement: Syrah

vinification : Rosé de saignée

Mise en bouteille en mai 2007

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
13,9	0,36	89	20	3,39	3,19	2

Dégustation en aout 2007 :

Robe éclatante, couleurs rose vif, arômes de framboises, de fraises.

La bouche est moelleuse, avec une pointe de fraîcheur et d'acidité

La finale est délicate, fondante et contribue à faire de ce vin un vin de plaisir

alliances culinaires : plats d'été

Servir à 17°C. A déguster dans les deux ans qui suivent la vendange.