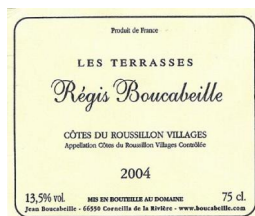


Les Terrasses Régis Boucabeille 2006



Degré : 13,7%

Lieu : Força Réal à Corneilla de la Rivière. La vigne est plantée sur des schistes de l'ère primaire, en terrasses, 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.

Encépagement cuvée Terrasses : Grenache, Carignan et Syrah en proportions égales.

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 quinzaine de jours

Elevage : quelques mois de séjour en bouteille avant commercialisation

Mise en bouteille en février 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
13,5	0,32	42	14	3,46	4,16	1,2

Dégustation en aout 2007 :

Robe rubis brillante,
nez intense de fruits rouges et d'épices (de kirsch, sangria, cannelle, fraise, cassis), la bouche est fraîche et gouleyante aux tanins biens présents mais soyeux. Millésime de fraîcheur et de finesse.

alliances culinaires : plateau de charcuteries, salades variées, grillades, plats épicés....

Servir à 17°C. A déguster dans les deux ans qui suivent la vendange pour sa vigueur, ou au-delà pour apprécier la rondeur des tanins.