



MONTE NERO 2018

Terroir : Schistes de la colline de Forca Real - Roussillon

Réglementation AOP : Cotes du Roussillon Villages (rouge)

Délimitation géographique. Taille courte. Cépages principaux autorisés : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre. Cepage accessoire : Lledoner Pelut. Rendement maximum autorisé 45hl/ha. Minimum de 2 cépages - Syrah et/ou mourvèdre $\geq 30\%$ Carignan $\leq 60\%$ - cépages principaux $\geq 80\%$ – Cepage le plus important $\leq 70\%$.

Viticulture : biologique

Cépage : Grenache Noir (50%) – Mourvèdre (50%)

Vendanges : vendanges à la main—septembre 2018

Vinification : traditionnelle avec macération 20 jours

Elevage : en fûts de chêne français

Mise en bouteille : 10 décembre 2019

Température de dégustation : 16°

Alliance culinaire : Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, poisson à la planxa

Garde : jusqu'à 10 ans

Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
14	0,67	3,68	2.94	1.8

Conditionnement :

Btl Bourgogne cartons de 6(6x75cl)

Btl Bourgogne magnum Cartons de 3 (3x150 cl)

Lot n° L101219C2CE

Code GTIN 13 c-etiquette : 3760221680074

Code GTIN 13 carton 3760221680081

Jean Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 34 75 71

www.boucabeille.com

