

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

**A**methyst (Experience  
Domaine Boucabeille)  
: Ethym. A-methystos  
: "qui préserve de  
l'ivresse". vin certifié sans  
sulfités.



ROUSSILLON

# AMETHYST

## RÉGIS BOUCABEILLE

*AOP Côtes du Roussillon Villages*

### **Terroir :**

Coteaux de Schistes ardoisiers (ardoises)  
datant de 450 Millions d'années; roches  
métamorphiques, des sédiments argileux.  
Colline de Força Réal (Altitude 505 m).

**Cépages :** 70% Grenache Noir, 30% Syrah

### **Vinification :**

Vendange manuelle. Traditionnelle avec  
macération de 10 jours. Vin non collé. Sans  
sulfités.

### **Élevage :**

En fût de chêne français.

ACCORDS

**OUVRIR } 30 mins avant**  
**SERVIR } 16°C**  
**GARDE } 5 ans**



### **SIMPLE**

À partager sur le boeuf  
carottes de mamie !

### **ORIENTAL !**

Idéal sur un faisant aux  
figues et épices.



### **À PLUMES !**

Superbe sur un Par-  
mentier de canard  
confit à ail et au persil.



### **POISSON**

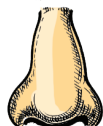
Parfait sur des poissons  
à la planxa.



## Notes de Dégustation



Robe violine.




Explosif de fruit  
et de fraîcheur.



Ronde, fine, tanins  
élégants.

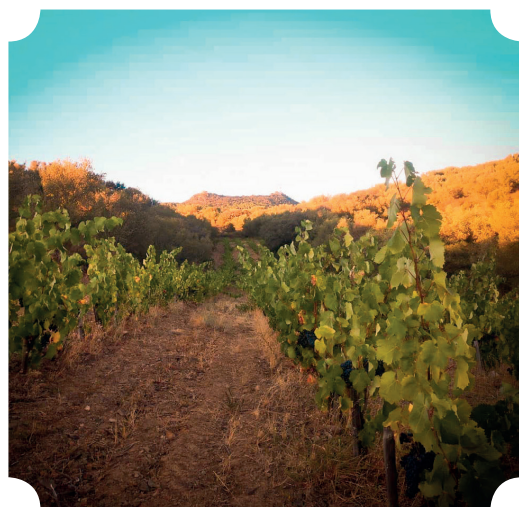




Le Domaine Boucabeille se situe sur la colline de Força Réal, à 15 km au Nord-Ouest de Perpignan. Le vignoble de 21 hectares se situe sur une colline formée de schistes datant de 450 Millions d'années. Cette colline de pierres offre un panorama exceptionnel sur toute la plaine du Roussillon et la mer. Lors des travaux d'aménagement du vignoble, ont été retrouvés des pierres taillées ayant appartenu à de lointains ancêtres. Ainsi, leur terroir a toujours été une terre d'accueil puisque la colline de Força Réal sert depuis toujours de repère en mer pour les pêcheurs de Collioure.

Pour Régis Boucabeille, faire du vin en agriculture biologique sur les terres des premiers hommes et sur une colline qui sert de point fixe dans la tourmente, c'est peut-être ce qui a fait rêver des générations d'agriculteurs qui se sont succédé à Força Réal. Dans la vigne, ils souhaitent écarter toute mécanisation en particulier lors de la taille de la vigne ou des vendanges afin de ne pas maltraiter les vignes ou tasser les sols. La récolte se fait entièrement à la main. La qualité des fermentations dans leurs caves et le potentiel de garde des vins sont garantis par les raisins sains de ce terroir exceptionnel.

*Domaine Boucabeille Força Réal*  
**RÉGIS BOUCABEILLE**



*Caves Maillol* – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*  
*Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30*  
*cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21*

*www.cavesmaillol.fr - www.boutique.caves-maillol.fr*

*SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération*