

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

Le nom évoque le Colline de Força Réal, montagne pyramidale de couleur noire, reconnaissable à des km à la ronde. Cette montagne noire est un amer marin depuis l'antiquité et sert toujours aujourd'hui de repère en mer pour les pêcheurs. Le vin est une expression de grenache noir d'altitude sur schistes, magnifiée par une élevage dans de vieux fûts de chêne.



ROUSSILLON

MONTE NERO

RÉGIS BOUCABEILLE

AOP Côtes du Roussillon Villages



CARAFER } 30 mins avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 10 ans

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 :

50% Grenache Noir, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

Vinification :

Vendange manuelle. Traditionnelle avec 20 jours de macération.

Élevage :

1 ans en fût de chêne français.

ACCORDS



SIMPLE

À partager sur une daube provençale.

ORIENTAL

Idéal sur un curry d'agneau.



CHIC

Superbe sur Osso Bucco à l'orange et ses pommes de terres rôties.

ROUGE

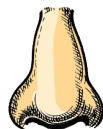
Sublime sur une jolie côte de bœuf et purée truffée.



Notes de Dégustation




Robe grenat sombre reflets brillants.



Épicé, cacao, garrigue.



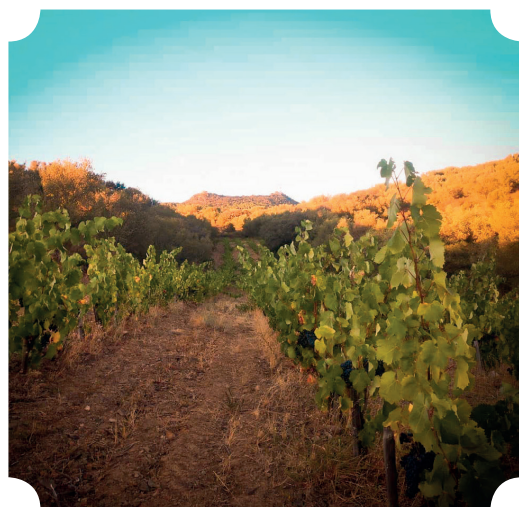
Vive, ronde, cerise, tanins équilibrés, finale fraîche.



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