

FICHE TECHNIQUE **EMBOUSCADE ROUGE**

BOUTEILLE IGP PAYS D'OC ROUGE 2015 13.5%

CEPAGE : Syrah (80 %) – GRENACHE (20%)

SOL : Argilo-calcaire

CULTURE : Labour des sols

Protection du vignoble en lutte raisonnée

RECOLTE : Mécanique

VINIFICATION : Macération à froid (3 jours)

Cuvaison 10 jours en moyenne avec une température de 22°C

Extraction par remontage

ELEVAGE : En cuve avec aération et soutirage

POTENTIEL DE GARDE : 4 ans

ACCORD METS ET VIN : Grillades de viande rouge – volailles

Fromages

VIGNOBLE : Commune de Paraza – Age moyen 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 20°C

11200 PARAZA

Tél. 06 60 57 11 76 ou 07 50 44 77 41

scealabouscade@nordnet.fr / giteslabouscade@nordnet.fr

SIRET 804 333 219 000 17 - CODE APE 0121 Z - N° TVA FR 014 000 E 0621



Gîtes de France & Vignerons Indépendants



11200 PARAZA
Tél. 06 60 57 11 76 ou 07 50 44 77 41
scealabouscade@nordnet.fr / giteslabouscade@nordnet.fr
SIRET 804 333 219 000 17 - CODE APE 0121 Z - N° TVA FR 014 000 E 0621



Gîtes de France & Vignerons Indépendants



11200 PARAZA
Tél. 06 60 57 11 76 ou 07 50 44 77 41
scealabouscade@nordnet.fr / giteslabouscade@nordnet.fr
SIRET 804 333 219 000 17 - CODE APE 0121 Z - N° TVA FR 014 000 E 0621