



# Cabernet-Sauvignon

Robe rouge rubis brillante.

Nez puissant et complexe de confiture de fruits rouges, d'épice douce avec une pointe de poivron cuit.

L'attaque est franche et gourmande. La présence de tanins bien fondus participe au très bel équilibre. La remarquable suavité de ce vin aux notes de zéa à la violette est marquante tout au long de la dégustation.



## INFORMATIONS GENERALES

### Appellation

*IGP Pays d'Hérault*

### Millésime

### Cépage(s)

*Cabernet, Sauvignon*

### Rendement

*70hl/ha*

### Production (en bouteilles)

*70000*

### Maturité / Garde

*2,5 ans*

### Degré d'alcool

*13°*

### Température de service

*température ambiante*

### Alliance mets/vins

*boeuf grillé ou plats en sauces*



## VITICULTURE / VINIFICATION

### Age moyen du vignoble :

*16 ans*

### Nature du sol :

*Argilo-Calcaire*

### Culture des vignes :

*Agriculture Bio depuis 1985*

### Vendanges :

*Mécanique*

### Vinification :

*Eraflage systématique. Fermentation thermo régulée.*

*Macération longue (3 semaines)*

*Souche de levure sélectionnée*



## CONDITIONNEMENT

Bordelaise

bouchon 1+1

75 cl

cartons de 6

palette euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



## RECOMPENSES

> Bronze Mill 2011 Challenge Millésime Bio 2013



### Ref. :

**Gencode bouteille (13 chiffres) :** 3375461352218 / 3375461342219

**Gencode carton (13 chiffres) :** 3375463352210 / 3375463342214

**Gencode palette (13 chiffres) :**



Domaine de Petit Roubié

34850 PINET - FRANCE

TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99

SIRET : - TVA