



L'Arbre Blanc Blanc

Jaune bouton d'or, la robe étincelle de reflets nacrés.

Le nez, d'une grande richesse, nous laisse deviner des senteurs de vanille, de caramel au lait, et de brioche.

En bouche, la sucrosité est la première impression. Mais très vite une belle fraîcheur vient confirmer l'harmonie aromatique avec le nez et permettre une finale élégante et délicate.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2016

Cépage(s)

Sauvignon (34%), Marsanne (33%), Viognier (33%)

Rendement

35hl/ha

Production (en bouteilles)

40000

Maturité / Garde

8 ans

Degré d'alcool

13,5°

Température de service

13°

Alliance mets/vins

Poissons en sauce ou seul en apéritif.



Ref. :

Gencode bouteille (13 chiffres) :

Gencode carton (13 chiffres) :

Gencode palette (13 chiffres) :



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

20 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

Fermentation puis élevage sur lies en fûts de chêne



CONDITIONNEMENT

Bourgogne

bouchon naturel

75 cl

cartons de 6

palette euro 80x120

8 couches par palette

11 cartons par couches



RECOMPENSES



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