



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 zan à la violette est marquante tout au long de la dégustation.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2021/2022

Cépage(s)

Cabernet Sauvignon

Rendement

70 hl/hahl/ha

Production (en bouteilles)

70 000

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 :

20 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

Carton de 6 bordelaises - 75 cl

cartons de 6

palette euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Bronze Mill 2011 Challenge Millésime Bio 2013



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA