



L'Arbre Blanc Blanc

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

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

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



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2016

Cépage(s)

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

Rendement

40 000h/ha

Production (en bouteilles)

40000

Maturité / Garde

8 ans

Degré d'alcool

13,5°

Température de service

13°

Alliance mets/vins

Poisson en sauce ou seul à l'apéritif.



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

20 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

Fermentation et vieillissement sur lies en fûts de chêne



CONDITIONNEMENT

Bourgogne

bouchon naturel

Cartons de 6 bouteilles - 75cl Bourgogne

cartons de 6

palette euro 80x120

8 couches par palette

11 cartons par couches



RECOMPENSES

> Argent Mill 2010 Concours Challenge Millésime
Bio 2012 (5ième édition) > Or Mill 2003 Concours
Salon MILLESIME BIO 2008



petit-roubie
34850 PINET - FRANCE
TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99
SIRET : - TVA