



L'Arbre Blanc Rouge

Robe rouge cerise grillote.
Nez très empyreumatique de goudron de norvège avec des notes de bois torréfié fondu.
On y retrouve une bouche structurée harmonieuse et un fondu bois-fruit judicieux.
Un vin de garde assurément.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Hérault
Millésime
2020
Cépage(s)
Merlot, Cabernet-Sauvignon
Rendement
40 hl/hahl/ha
Production (en bouteilles)
20 000
Maturité / Garde
10 ans
Degré d'alcool
13.5°
Température de service
ambiante
Alliance mets/vins
Assiette / buffet de Charcuterie, Tournedos de bœuf grillé, Aubergines à la provençale Fromage



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :
18 ans
Nature du sol :
Argilo-calcaire
Culture des vignes :
Agriculture Bio depuis 1985
Vendanges :
Mécanique
Vinification :
*- Eraflage systématique.
- Fermentation thermorégulée
- Macération longue (30 jours)
- Elevé 12 mois en barrique*



CONDITIONNEMENT

Bourgogne
bouchon naturel
Cartons de 6 - 75cl Bourgogne
cartons de 6
palette euro 80x120
8 couches par palette
11 cartons par couches



RECOMPENSES

> Or Mill 2019 - Challenge Millésime Bio 2022 >
Bronze Mill 2014 - Concours Des Vignerons
Indépendants 2020 > Argent Mill 2009 - Concours
des Vignerons Indépendants 2013 > Or Mill 2006 -
Concour ...



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