



L'Arbre Blanc Rouge

Robe rouge cerise grillotte.
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

Cépage(s)

Cabernet, Syrah

Rendement

35hl/ha

Production (en bouteilles)

30000

Maturité / Garde

10 ans

Degré d'alcool

13°

Température de service

ambiante

Alliance mets/vins

Gibiers, viandes rouges et fromages



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

> Argent Mill 2009 Concours des Vignerons

Indépendants 2013 > Or Mill 2006 Concours

Challenge Millésime Bio 2012 (5ième édition) >

Argent Mill 2006 21 ième Concours des Vignerons

Indépendants ...



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA