



## Le P'tit Roubié Blanc

La robe révèle une teinte jaune pâle avec des reflets verts.  
Un nez intense et complexe où se mêlent des notes de fleurs blanches et de citron vert.  
Quelle surprise en bouche. Le bel équilibre nous amène à une finale longue et croquante.



### INFORMATIONS GENERALES

**Appellation**  
*IGP Pays d'Hérault*

**Millésime**  
2019

**Cépage(s)**  
*Sauvignon, Marsanne, Piquepoul*

**Rendement**  
*70hl/ha*

**Production (en bouteilles)**  
50000

**Maturité / Garde**  
*2,5 ans*

**Degré d'alcool**  
12°

**Température de service**  
*Entre 8°C et 10°C*

**Alliance mets/vins**  
*Poissons en sauce*



### VITICULTURE / VINIFICATION

**Age moyen du vignoble :**  
*12 ans*

**Nature du sol :**  
*Argilo-calcaire*

**Culture des vignes :**  
*Agriculture Bio depuis 1985*

**Vendanges :**  
*Mécanique*

**Vinification :**  
*- Eraflage systématique.  
- Débourbage par le froid  
- Fermentation thermorégulée  
- Souche de Levure Sélectionnée*



### CONDITIONNEMENT

bouteille bordelaise  
bouchon nomacorc et vis  
Cartons de 6 ou 12 bouteilles - 75cl Bordelaise  
carton de 6  
palette euro 80x120  
4 couches par palette  
25 cartons par couches



### RECOMPENSES



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