



Le P'tit Roubié Rosé

Ce joli vin nous délivre une robe rose saumoné brillante et scintillante.
La complexité élégante des arômes de cerise et de framboise est la marque de cette jolie cuvée délicate.
La bouche est toute en finesse et souplesse et participe au plaisir d'une dégustation prometteuse annoncée par le nez.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Hérault
Millésime
2022
Cépage(s)
Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache
Rendement
65 hl/ha/ha
Production (en bouteilles)
70 000
Maturité / Garde
2,5 ans
Degré d'alcool
12,5°
Température de service
Entre 8°C et 10°C
Alliance mets/vins
Grillades, paella



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
- Débourage par le froid
- Fermentation thermorégulée.
- Levure sélectionnée*



CONDITIONNEMENT

bouteille bordelaise
bouchon nomacorc et vis
Cartons de 6 ou 12 bouteilles - 75cl Bordelaise
Palette de 750 bouteilles
carton de 6
palette euro 80x120
4 couches par palette
25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Bronze Mill 2017 Concours Challenge Millésime
Bio 2018



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