



Le P'tit Roubié Rouge

Belle robe intense rouge cerise à reflets bleutés.

Ce vin présente des arômes de griotte avec des nuances d'épices douces.

La présence en bouche de tanins délicats participe à l'équilibre tout en douceur de ce vin délicatement aromatique et agréable.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Hérault

Millésime
2021/2022

Cépage(s)
Cabernet, Merlot, Syrah, Tannat

Rendement
65 hl/ha/ha

Production (en bouteilles)
120 000

Maturité / Garde
3 ans

Degré d'alcool
13°

Température de service
17°C

Alliance mets/vins
Plat de charcuterie



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*
- *Fermentation à basse température*
- *Macération courte pour rester sur le fruit.*
- *Souche de levure sélectionnée.*



CONDITIONNEMENT

bouteilles bordelaise
bouchon 1+1
Cartons de 6 ou 12 bouteilles - 75cl Bordelaise
cartons 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