



Marsanne

Brillante présentation pour ce vin d'un jaune pâle aux reflets verts.

Le nez est dominé par des notes de fenouil et de menthe avec des nuances de melon confit.

Les mêmes arômes s'attardent sur un palais rond et gras en attaque pour se terminer sur une fraîcheur légèrement croquante.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2021

Cépage(s)

Marsanne (100%)

Rendement

65000hl/ha

Production (en bouteilles)

15000

Maturité / Garde

2,5 ans

Degré d'alcool

12°

Température de service

Entre 8°C et 10°C

Alliance mets/vins

Poissons en sauce ou en apéritif



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

14 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

- *Eraflage systématique.*
- *Débouillage par le froid*
- *Fermentation thermorégulée*
- *Souche de Levure Sélectionnée*



CONDITIONNEMENT

bordelaise

bouchon nomacorc

Cartons de 6 - 75cl Bordelaise

cartons de 6

palette euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Bronze Mill 2012 Concours Challenge Millésime
BIO 2014 > Bronze Mill 2008 Concours Vignerons
Indépendants 2009



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