



Nature de Roubié Blanc

Belle présentation pour ce vin d'un jaune discret aux reflets étincelants.

Un nez surprenant et riche ou explosent des senteurs de papaye, de buis, de citron vert et de fleur de sureau.

Le même plaisir aromatique se retrouve dans une bouche au départ suave puis dominée par une remarquable fraîcheur et une finale frisante.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépage(s)

Muscat, Sauvignon, Grenache

Rendement

65000hl/ha

Production (en bouteilles)

Maturité / Garde

2 ans

Degré d'alcool

13%

Température de service

Entre 8°C et 10°C

Alliance mets/vins

Poisson en sauce



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

14 ans

Nature du sol :

Argilo calcaire

Culture des vignes :

Agriculture biologique depuis 1985

Vendanges :

Mécaniques

Vinification :

Débourbage à froid

Fermentation thermos-régulée



CONDITIONNEMENT

bordelaise

capsule à vis

Bouteille

carton



RECOMPENSES



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA