



## Nature de Roubié Plume Blanc

D'un jaune bouton d'or, la robe se pare de reflets nacrés.

Puissance et complexité sont les premières impressions de ce vin. Des senteurs d'ananas mûr et de miel se mêlent à des effluves de fleur d'acacia.

L'élégance en bouche est marquée par une gourmandise suave accompagnée d'un bel équilibre sur une finale toute en douceur.



### INFORMATIONS GENERALES

**Appellation**  
*IGP Pays d'Oc*  
**Millésime**  
2019  
**Cépage(s)**  
100% Chardonnay  
**Rendement**  
70 hl/ha hl/ha  
**Production (en bouteilles)**  
60000  
**Maturité / Garde**  
2 ans  
**Degré d'alcool**  
13%  
**Température de service**  
8°C-10°C  
**Alliance mets/vins**  
*Apéritif, coquille Saint-Jacques*



### VITICULTURE / VINIFICATION

**Age moyen du vignoble :**  
*12 ans*  
**Nature du sol :**  
*Argilo-calcaire*  
**Culture des vignes :**  
*Culture biologique*  
**Vendanges :**  
*Mécanique*  
**Vinification :**  
*- Eraflage systématique*  
*- Débourage par le froid*  
*- Fermentation thermo-régulée*  
*- Souche de levure sélectionnée*



### CONDITIONNEMENT

Bourguignonne  
Vis  
Bouteille 75 cl  
Carton de 12 bouteilles

5 couches par palette  
10 cartons par couche



### RECOMPENSES



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