



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

2021

Cépage(s)

100% Chardonnay

Rendement

65000hl/ha

Production (en bouteilles)

60000

Maturité / Garde

2 ans

Degré d'alcool

13%

Température de service

8°C-10°C

Alliance mets/vins

*Fruits de mer : homard, crabe, poisson,
Saint-Jacques et Sushi Viande : poulet, veau, porc
Légumes : Courges et autres fruits automnale,
Butternut rôties au four*



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

12 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Culture biologique

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

- *Eraflage systématique*
- *Débourbage 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

> Argent Mill 2020 - Challenge Millésime Bio 2021



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