



Nature de Roubié Plume Rosé

Belle robe rose pâle et brillante à la teinte melon.

Belle expression aromatique en nez où se mêlent des senteurs de fraise, de framboise avec des nuances florales.

Quelle belle attaque de bouche suave soutenue par une très jolie fraîcheur! Ce plaisir, aux saveurs explosives se poursuit tout au long de la dégustation .



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Oc
Millésime
2021
Cépage(s)
100% grenache
Rendement
65000hl/ha
Production (en bouteilles)
35000
Maturité / Garde
2 ans
Degré d'alcool
13%
Température de service
8°C - 10°C
Alliance mets/vins
Apéritif, charcuterie, grillades



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 75cl
Carton de 12 bouteilles
Palette Euro 80x120
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