



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

Cépage(s)

100% grenache

Rendement

65 hl/hahl/ha

Production (en bouteilles)

6 000

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 :

15 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