



## Nature de Roubié Plume Rouge

Une belle robe soutenu au reflets grenats.  
Un nez intense avec des arômes de fruits rouges et quelques notes d'épices.  
La bouche est gourmande ronde et assez souple.

A consommer à température ambiante.



### INFORMATIONS GENERALES

**Appellation**  
*IGP Pays d'Oc*  
**Millésime**  
*2019*  
**Cépage(s)**  
*Syrah, merlot*  
**Rendement**  
*70 hl/ha hl/ha*  
**Production (en bouteilles)**  
*100000*  
**Maturité / Garde**  
*2 ans*  
**Degré d'alcool**  
*13%*  
**Température de service**  
*12°C - 17°C*  
**Alliance mets/vins**  
*Viande rouge, plat en sauce, fromage*



### VITICULTURE / VINIFICATION

**Age moyen du vignoble :**  
*12 ans*  
**Nature du sol :**  
*Argilo-calcaire*  
**Culture des vignes :**  
  
**Vendanges :**  
*Mécanique*  
**Vinification :**  
*- Eraflage systématique*  
*- Fermentation thermo-régulée*  
*- Macération (2 semaines)*  
*- Souche de levure sélectionnée*



### CONDITIONNEMENT

Bourguignonne  
vis  
Bouteille de 75cl

Palette euros 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