



Nature de Roubié rosé

Jolie robe pétale de rose avec des nuances de gris bleu.
Le nez est délicat aux arômes de fruits rouges dominés par la grenadine.
Avec une belle fraîcheur en attaque, la dégustation nous laisse découvrir une agréable harmonie aromatique avec le nez pleinement mise en valeur par un bel équilibre de bouche



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Oc
Millésime
2021
Cépage(s)
Grenache, Syrah, Cinsault
Rendement
65000h/ha
Production (en bouteilles)

Maturité / Garde
2 ans

Degré d'alcool
12.5%

Température de service
Entre 8°C et 10°C

Alliance mets/vins
Grillade, Paella



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

Nature du sol :

Argilo calcaire

Culture des vignes :

Agriculture biologique depuis 1985

Vendanges :

Mécaniques

Vinification :

Débourbage à froid

Fermentation thermos-régulée



CONDITIONNEMENT

bordelaise

Capsule à vis

Bouteilles bordelaise, bouchon à vis

carton



RECOMPENSES



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