



Nature de Roubié Rouge

Quelle belle robe rouge grenat aux reflets délicatement cuivre rouge.
Très grande intensité en nez où se mélangent tout à la fois des senteurs d'épice (poivre gris) et de zan à la violette.
Charnu et gourmand, telle est la première impression en attaque. Les tanins puissants mais bien fondus participent à une jolie tenue en bouche longue et aromatique.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Oc
Millésime
2018
Cépage(s)
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Rendement
65000h/ha
Production (en bouteilles)

Maturité / Garde
2 ans
Degré d'alcool
12.5%
Température de service
12°C
Alliance mets/vins
Plats de Charcuterie



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :
12 ans
Nature du sol :
Argilo calcaire
Culture des vignes :
Mécanique
Vendanges :
Mécanique
Vinification :
Débourbage à froid
Fermentation thermos régulée



CONDITIONNEMENT

Bordelaise
Capsule à vis
bouteille
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