



Nature de Roubié Sans Soufre

Une belle robe grenat avec quelques reflets violets.

Un nez fruité et expressif de fruits rouges délicat.

En bouche, ce vin se révèle délicat avec des tanins soyeux qui viennent s'éclater au palais accompagné d'une explosion d'arômes de fruits rouges.

Le dépôt éventuel en fond de bouteille est une preuve de plus de l'élaboration la plus respectueuse possible de nos raisins.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
IGP Pays d'Hérault
Millésime
2018
Cépage(s)
Merlot, Cabernet-Sauvignon
Rendement
65 hl/ha/ha
Production (en bouteilles)
45 000
Maturité / Garde
3 ans
Degré d'alcool
12°C - 17°C
Température de service
12°C - 17°C
Alliance mets/vins
Charcuterie, viande rouge, fromage



VITICULTURE / VINIFICATION

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



CONDITIONNEMENT

Bourguignonne
Bouchon
Bouteille 75 cl
Carton de 12 bouteilles

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