



DOMAINE DE
PETIT ROUBIÉ
CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 1985



Sauvignon

Jaune paille, la robe nous inonde de reflets vert brillant.

Explosion de fraîcheur caractérise le nez de ce vin dominé par des senteurs de buis, de pêche blanche et de citron vert.

Toute en harmonie et en équilibre, la bouche nous régale de la même fraîcheur découverte grâce au nez pour se terminer par une finale longue et vive.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2021

Cépage(s)

Sauvignon (100%)

Rendement

65 000h/ha

Production (en bouteilles)

25000

Maturité / Garde

2,5 ans

Degré d'alcool

12,5°

Température de service

Entre 8°C et 10°C

Alliance mets/vins

Poissons grillé



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

8 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

- Eraflage systématique.

- Débourage par le froid

- Fermentation thermorégulée

- Souche de Levure Sélectionnée



CONDITIONNEMENT

bordelaise

nomacorc

Cartons de 6 - 75cl Bordelaise

cartons de 6

palette euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Argent Mill 2021 - Challenge Millésime Bio 2022

> Argent Mill 2003 - Concours National des Vins de

Pays 2004



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99

SIRET : - TVA